

**HR-BG5002, HR-BG5202,
HR-BG6203
Barbecue Gas Grills**



JOHN DEERE

**OPERATOR'S
MANUAL**



Introduction

THANK YOU for purchasing a John Deere product.

READ THIS MANUAL carefully to learn how to operate and service your machine correctly. Failure to do so could result in personal injury or equipment damage. This manual and safety signs on your machine may also be available in other languages. (See your John Deere dealer to order.)

THIS MANUAL SHOULD BE CONSIDERED a permanent part of your machine and should remain with the machine when you sell it.

MEASUREMENTS in this manual are given in both metric and customary U.S. unit equivalents. Use only correct replacement parts and fasteners. Metric and inch fasteners may require a specific metric or inch wrench.

WRITE SERIAL NUMBER in the Specification or Identification Numbers section. Accurately record all the numbers to help in tracing the machine should it be stolen. Your dealer also needs these numbers when you order parts. File the identification numbers in a secure place off the machine.

WARRANTY is provided from your John Deere dealer for customers who operate and maintain their equipment as described in this manual. The warranty is explained on the warranty certificate shown in this manual.

This warranty provides you the assurance that your John Deere dealer will back products where defects appear within the warranty period. Should the equipment be abused, or modified to change its performance beyond the original factory specifications, the warranty will become void. Setting fuel delivery above specifications or otherwise overpowering the grill will result in such action.

WARNING

Fuels used in gas or oil-fired appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

"This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

Contents

	Page
Safety	4
Controls	7
Installation	8
Preparation	9
Operation	14
Troubleshooting	21
Maintenance	23
Storage	25
Specifications	26
Warranty	27

All information, illustrations and specifications in this manual are based on the latest information available at the time of publication. The right is reserved to make changes at any time without notice.

Safety

RECOGNIZE SAFETY INFORMATION

This is the safety alert symbol. When you see this symbol on your machine or in this manual, be alert to the potential for personal injury.

Follow recommended precautions and safe operating practices.



UNDERSTAND SIGNAL WORDS

A signal word--DANGER, WARNING or CAUTION--is used with the safety-alert symbol. DANGER identifies the most serious hazards.

DANGER or WARNING safety signs are located near specific hazards. General precautions are listed on CAUTION safety signs. CAUTION also calls attention to safety messages in this manual.

⚠ DANGER

⚠ WARNING

⚠ CAUTION

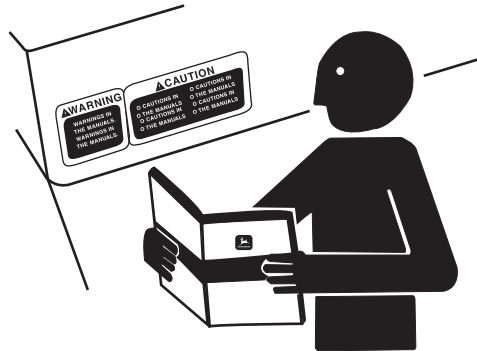
FOLLOW SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read all safety messages in this manual and on your grill safety signs. Keep safety signs in good condition. Replace missing or damaged safety signs. Be sure new equipment components and repair parts include the current safety signs. Replacement safety signs are available from your John Deere dealer.

Learn how to operate the grill and how to use controls properly. Do not let anyone operate without instruction. Incorrect operation of this unit can cause serious injury!

Keep your grill in proper working condition. Unauthorized modifications to the grill may impair the function and/or safety and affect grill life. Do not alter or modify this equipment in any manner!

Do not attempt to operate this unit until you have read and understood all safety precautions and instructions listed in this manual. If you do not understand any part of this manual and need assistance, contact your John Deere dealer.





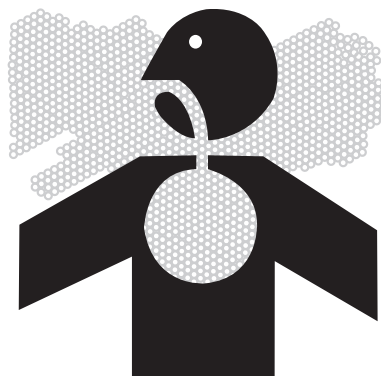
L.P-GAS SAFETY

Use the unit outdoors, away from open windows, vents, or doors.

This unit was designed for outdoor use only. NEVER operate this unit in an enclosed area.

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.



ELECTRICAL HAZARDS

If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:

(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition
(CANADA) CSA C22.1 Canadian Electrical Code

Do not cut or remove the grounding prong from the plug.

Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

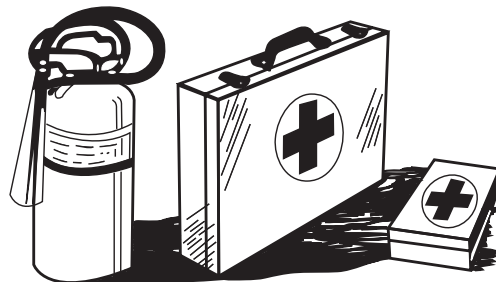


PREPARE FOR EMERGENCIES

Be prepared if a fire starts.

Keep a first aid kit and fire extinguisher handy.

Keep emergency numbers for doctors, ambulance service, hospital and fire department near your telephone.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your new gas grill is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. However, as with all gas-fired products, certain safeguards must be observed. **Failure to follow these safeguards may result in damage or injury.** If you have questions concerning assembly or operation, consult your John Deere dealer, gas appliance serviceman, or your gas company:

1. DO NOT store or use gasoline, or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. **FOR OUTDOOR USE ONLY.**
4. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors.
5. This appliance must not be operated unattended.
6. Special care must be taken to keep small children away from heated surfaces.
7. Follow the maintenance instructions specified in this manual.

!SAVE THESE INSTRUCTIONS!





C.R.P.-1B
4-13593
INGLES

WARNING

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT MAY CAUSE PROPERTY DAMAGE, SERIOUS INJURY OR DEATH.

Before You Use Your Grill

1. Move grill to an open area. See owners manual.
2. Make sure tank valve is in its full off position. (Turn clockwise to stop).
3. Check tank valve features to ensure it has proper external mating threads. (Tank Valve Marked: USE WITH TYPE ONE TANK VALVE).
4. Make sure all burner valves are in their off positions.
5. Inspect valve connection port and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or plugged equipment. See your local LP Gas Dealer for repairs.
6. When connecting regulator assembly to the tank valve, hand tighten nut clockwise to a positive stop. **DO NOT use a wrench to tighten.** Use of a wrench may damage quick closing coupling nut and result in a hazardous condition.
7. Open tank valve fully (counterclockwise). Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light grill. If a leak is found, turn tank valve off and do not use grill until repair can be made by a local LP Gas Dealer. **DO NOT attempt to make repairs yourself.**
8. Never attempt to use a grill or any components that have been damaged or exposed to an accidental fire.

The connection provided with this grill incorporates two important features: Temperature Activated Shut-off and Excess Flow Control. Consult owners manual for important detailed lighting instructions before attempting to light grill.

NOTE:

This barbecue must be used with an LP GAS cylinder equipped with an Overfilling Prevention Device (O.P.D.).



C.R.P.-1B
4-13593
FRANCES

AVERTISSEMENT

L'INOBSEVATION DES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT PEUT RESULTER D'UNE EXPLOSION OU D'UN INCENDIE POUVANT CAUSER DES DEGATS MATERIELS, DE BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

Avant d'utiliser votre barbecue

1. Placer le barbecue du grand air. Voir le manuel du propriétaire.
 2. S'assurer que le robinet de la bouteille de gaz est bien fermée. (Tourner en sens horaire pour le fermer).
 3. Vérifier les caractéristiques du robinet de la bouteille pour s'assurer qu'il est doté du filetage extérieur de raccord approprié. (Robinet de bouteille portant la mention: USE WITH TYPE ONE TANK VALVE).
 4. S'assurer que toutes les manettes de gaz du brûleur sont en position de fermeture.
 5. Examiner à l'œil l'orifice du raccord de robinet et le bloc de raccord du régulateur, afin de déceler toute présence d'entrées ou de débris. Enlever les débris s'il y a lieu. Voir si le tuyau flexible est endommagé en l'examinant de près. Ne jamais essayer d'utiliser l'équipement endommagé ou obstrué. Consulter toutes réparations au marchand de gaz P.L. du quartier.
 6. Au moment de brancher le bloc régulateur au robinet de la bouteille de gaz, serrer l'écrou à la main, en sens horaire, jusqu'à ce qu'il soit à bloc. **NE PAS se servir d'une clé pour le serrer.** L'utilisation d'une clé pourrait abîmer l'écrou d'accouplement à fermeture rapide et créer une situation dangereuse.
 7. Ouvrir complètement le robinet de la bouteille (sens antihoraire). Vérifier l'étanchéité de tous les raccords à l'eau savonneuse avant d'allumer le barbecue. S'il y a fuite, fermer le robinet de la bouteille de gaz et ne pas utiliser le barbecue avant de l'avoir fait réparer par le marchand de gaz P.L. du quartier. **NE PAS essayer d'un faire la réparation soi-même.**
 8. Ne jamais essayer d'utiliser un barbecue si aucune pièce qui ont été endommagées ou exposées à un incendie.
- Le raccord livré avec ce barbecue comporte deux caractéristiques importantes: un dispositif d'arrêt déclenché par la température et un limiteur empêchant le surdébit. Avant de procéder à l'allumage du barbecue consulter le manuel du propriétaire pour obtenir les importantes instructions d'allumage détaillées.

NOTE:

Ce barbecue doit être utilisé avec un réservoir de gaz L.P. équipé avec un "Overfilling Prevention Device" (O.P.D.).

Location: Hose and Regulator

CAUTION: READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING

- THE GAS PRESSURE REGULATOR PROVIDED WITH THIS APPLIANCE MUST BE USED. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11 INCHES (27 MBAR) WATER COLUMN.
 - THE GAS SUPPLY MUST BE OFF AT THE PROPANE CYLINDER WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE. IF STORED INDOORS DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS IN WELL VENTILATED AREA.
 - MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: 30 INCHES (76 CM) FROM SIDES AND 30 INCHES (76 CM) FROM BACK.
 - DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE SURFACES.
- OUTDOOR COOKING APPLIANCE FOR OUTDOOR USE ONLY



MADE IN CANADA ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED WATERLOO, ONTARIO CANADA

MODEL 962-44

BTU/H INPUT 10000 52000 BTU/H D'ENTRÉE

SIDE MAIN BACK
CÔTE PRINCIPAL ARRIÈRE

CAN / C.G.A. 1.6

ANSI Z21.58 LATEST EDITION

TYPE OF GAS PROPANE/LP TYPE DE GAZ NO DE SÉRIE

SERIAL NO. W-335920

AVERTISSEMENT: LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER

- IL FAUT UTILISER LE RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ FOURNI AVEC CET APPAREIL. LE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ À UNE PRESSION D'ÉMISSION D'UNE COLONNE D'EAU DE 11 POUCES (27 MBAR).
 - LE ROBINET D'ALIMENTATION SUR LE CYLINDRE DE PROPANE DOIT ÊTRE FERMÉ LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN USAGE. S'IL EST RANGÉ À L'INTÉRIEUR LE CYLINDRE SERA DÉBRANCHÉ ET DEVRA RESTER DEHORS EN ESPACE BIEN VENTILÉ.
 - DÉGAGEMENT MINIMAL ENTRE LES PAROIS LATÉRALES ET L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE 30 POUCES (76CM) À PARTIR DES PAROIS LATÉRALES ET 30 POUCES (76 CM) À PARTIR DE L'ARRIÈRE.
 - NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE.
- APPAREIL DE CUISSON EXTÉRIEUR N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR

Location: Support Casting

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. READ OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING.
3. PUSH AND TURN RIGHT CONTROL KNOB OR SIDE BURNER KNOB TO HIGH. PUSH OR ROTATE IGNITER 3 OR 4 TIMES OR MATCH LIGHT.
4. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF. WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.
5. TO SHUT OFF- TURN GAS SUPPLY VALVE OFF. ALLOW GAS IN LINE TO BURN OUT. TURN VALVES OFF.

FOR OUTDOOR USE ONLY

WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER.
2. SOULEVEZ LE COUVERCLE PENDANT L'ALLUMAGE.
3. PUSSEZ ET TOURNEZ LE BOUTON DE CONTRÔLE DU BRÛLEUR PRINCIPAL OU LATÉRAL JUSQU'À LA POSITION DE CHAQUEUR INTÈSE. PUSSEZ OU TOURNEZ LE BOUTON D'ALLUMEUR 3 OU 4 FOIS OU UTILISEZ UNE ALLUMETTE.
4. SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS EN 5 SECONDES, FERMEZ LE ROBINET DU BRÛLEUR, ATTENDEZ 5 MINUTES, ET PORCÉDEZ DE NOUVEAU À L'ALLUMAGE.
5. POUR ÉTEINDRE, FERMEZ LA VALVE DE LA BONBONNE, ATTENDEZ QUELQUES INSTANTS POUR PERMETTRE AU GAZ DE SE CONSUMER, REMETTEZ LES BOUTONS DE CONTRÔLE À LA POSITION "ARRÊT".

POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

ATTENTION: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENEZ LES ENFANTS À DISTANCE.

Location: Control Panel

Controls



HR-BG5002



HR-BG5202



HR-BG6203

A--Top Cover
B--Thermostat

C--Handle
D--Controls

E--Side Shelf
F--Side Burner

G--Front Doors
H--Locking Casters

Installation

INSTALLATION

In the U.S.A., this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code: **ANSI Z223.1-Latest Edition National Fuel Gas Code**

In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CGA standards: **CAN/CGA-B149.2 LP Gas/Propane Installation Code and Latest Local Codes where Applicable**

The appliance must be located away from combustible surfaces by at least 30"/76cm from each side, and 30"/76cm from the rear.

Do not operate this appliance under any overhead roof construction or foliage.

This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY**, **DO NOT** operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.

DO NOT restrict the flow of air to the appliance.

Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.

This appliance is not intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.



Preparation

QCC®-1 QUICK CLOSING COUPLING

John Deere models are designed to be used with an LP-Gas Cylinder equipped with the new QCC®-1 Quick Closing Coupling system.

The QCC®-1 system incorporates new safety features required by the American National Standards Institute (ANSI) and the Canadian Standards Steering Committee.

- Gas will not flow until a positive connection has been made.
- A thermal element will shut off the flow of gas between 240° and 300° F.
- When activated, a Flow Limiting Device will limit the flow of gas to 10 cubic feet per hour.

LP-GAS CYLINDER

The LP-Gas Cylinder is not included with the Gas Grill. Be sure to purchase one with the QCC® valve. This valve is recognized by the external threads on the inlet port of the valve. QCC® equipped cylinders are available from your local hardware stores or LP-Gas dealer. (Fig. 1)



WARNING: ANY ATTEMPT TO CONNECT THE REGULATOR, BY USE OF ADAPTERS OR ANY OTHER MEANS, TO ANY OTHER VALVE COULD RESULT IN DAMAGE, FIRE OR INJURY AND MAY NEGATE THE IMPORTANT SAFETY FEATURES DESIGNED INTO THE QCC®-1 SYSTEM.

SPECIFICATIONS:

1. All LP-Gas Cylinders used with this appliance must be constructed and marked with the specifications for LP-Gas Cylinders in accordance with the Canadian Transport Commission (CTC) for use in Canada, or the U.S. Department of Transport (DOT) for use in the U.S.A.
2. The LP-Gas Cylinder used for this appliance must not have a capacity larger than 20 lb. (9 kg). Approximately 18" (46cm) high 12" (31cm) diameter.
3. All LP-Gas Cylinders used with this appliance should be inspected at every filling and re-qualified by a licensed service outlet at the expiry date (10 years), in accordance with the DOT (USA) and CTC (Canada) codes for LP-Gas Cylinders.
4. All LP-Gas Cylinders used with this appliance must be provided with a shut-off valve terminating in a cylinder valve outlet No. 510, specified in the Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection (USA) ANSI/CGA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.

The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder valve must include a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.

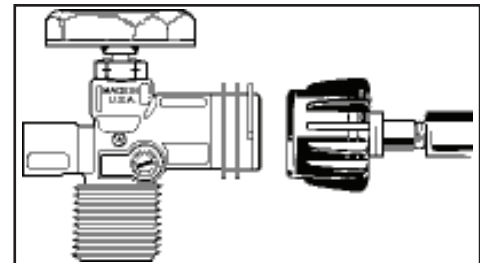
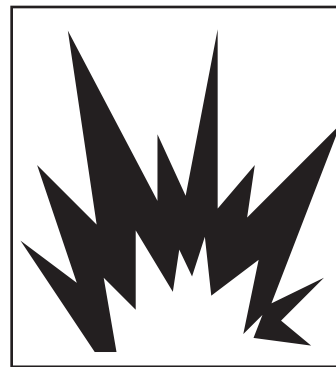


Fig. 1

LP-GAS CYLINDER**HANDLING:**

1. Government regulations prohibit shipping full LP-Gas Cylinders. You must take your new cylinder to a LP-Gas dealer for filling.
2. A filled LP-Gas Cylinder is under very high pressure. Always handle carefully and transport in the **upright** position. Protect the valve from accidental damage.
3. Do not tip the LP-Gas Cylinder while connecting it to the regulator. Fasten the cylinder securely during transport, use and storage.
4. If the cylinder is tipped after it is connected to the regulator, shut off the gas, disconnect the regulator and have it checked before using again.

**OVERFILL PREVENTION DEVICE:**

Effective January 1, 1998, the standard for outdoor gas appliances, ANSI Z21.58/CAN/CGA-1.6, requires that appliances are to be used with cylinders equipped with an Overfill Prevention Device (OPD).

The OPD is designed to reduce the potential for the overfilling of propane cylinders, thus reducing the possibility of relief valve discharges of raw propane. The new OPD causes a slower purge/fill operation. Some consumers have been advised by filling stations that these cylinders are "defective". This is not a defect. Some propane filling stations may not be aware of this new device and its effect on the purge/fill operation.

New OPDs coming onto the market have new technology that allows for much greater BTU outputs which will decrease the amount of time it takes to purge a cylinder.

To identify these cylinders, the new OPD hand-wheel has been standardized to the shape shown. (Fig. 2)

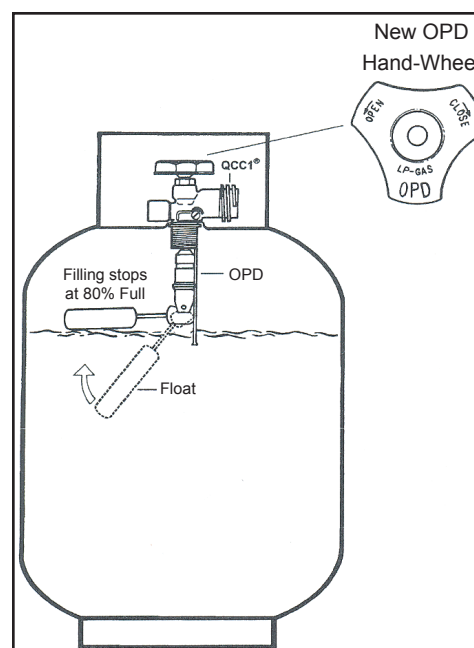


Fig. 2

HOSE AND REGULATOR

John Deere models are equipped with a hose and regulator with a QCC®-1 Quick Closing Coupling.

The QCC® coupling contains a magnetic Flow Limiting Device which will limit the flow of gas should there be a leak between the regulator and the appliance valve. This device will activate if the cylinder valve is opened while the appliance valves are open. **Be sure the appliance valves are off before the cylinder valve is opened to prevent accidental activation.**

The QCC® coupling incorporates a heat sensitive hand wheel that will cause the back check module in the QCC® cylinder valve to close when exposed to temperatures between 240° and 300°F. Should this occur, do not attempt to reconnect the nut. Remove hose/regulator assembly and replace with a new one.

The pressure regulator is set at 11 inches WC (water column) and is for use with LP gas only. The hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83. No modifications or substitutions should be attempted.

Protect the hose from dripping grease and **DO NOT allow the hose to touch any hot surface, including the base casting of the grill.**

Inspect seal in the QCC® cylinder valve when replacing LP gas cylinder or once per year whichever is more frequent. Replace seal if there is any indication of cracks, creases, or abrasion.

Inspect hose before each use of the grill. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged in any way, the appliance must not be operated.

For repair or replacement of hose/regulator assembly, contact your dealer or approved service center.

CONNECTING REGULATOR TO LP-GAS CYLINDER:

1. Be sure cylinder valve and appliance valves are "OFF".
2. Place full LP-Gas Cylinder on base mounting lip and secure top collar as per assembly instructions.
3. Center the nipple in the cylinder valve and hold in place. Using other hand, turn the hand wheel clockwise until there is a positive stop. Do not use tools. Hand tighten only. When making the connection, hold the regulator in a straight line with the cylinder valve, so as not to cross thread the connection. (Fig. 3)
4. Leak test connections. See "Leak Testing".
5. Refer to lighting instructions. To avoid activating the Flow Limiting Device when lighting, open cylinder valve slowly with the appliance valves off. If the Flow Limiting Device is accidentally activated, turn off cylinder valve and appliance valves, wait 10 seconds to allow the device to reset, open cylinder valve slowly, then open the appliance valve.

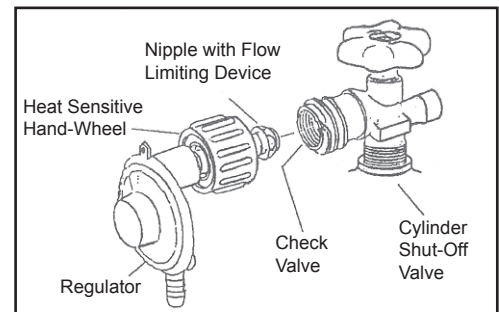


Fig. 3

LEAK TESTING

All factory-made connections have been thoroughly tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.



CAUTION: TEST ALL FITTINGS FOR LEAKS BEFORE USING YOUR GAS GRILL.

TEST THE CYLINDER VALVE FOR LEAKS EACH TIME THE CYLINDER IS FILLED.

TEST FOR LEAKS EVERY TIME YOU CONNECT A GAS FITTING.

DO NOT SMOKE!

NEVER TEST FOR LEAKS WITH A LIGHTED MATCH OR OPEN FLAME.

TEST FOR LEAKS OUTDOORS.

To test for leaks:

1. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Be sure that cylinder valve and appliance valves are "off".
3. Connect LP gas cylinder. See "Hose and Regulator".
4. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
5. With a full gas cylinder, open cylinder slowly.
6. Brush the soap solution on each connection. (Fig. 4 & 5)
7. If your grill is equipped with a side burner or rear burner:
 - a. Place finger tip over the opening in the orifice at the end of hose.
 - b. Turn "SIDE"/"REAR" control to "HI".
 - c. Brush soap solution on each connection between orifice and control valve. (Fig. 6)
 - d. Turn "SIDE"/"REAR" control to "OFF".
8. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
9. If a leak is detected, close the gas cylinder "shut-off" valve, tighten the connection and retest (Step 5).
10. If the leak persists, contact your grill dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.

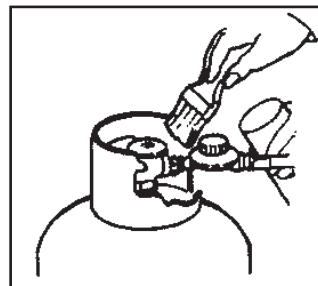


Fig. 4

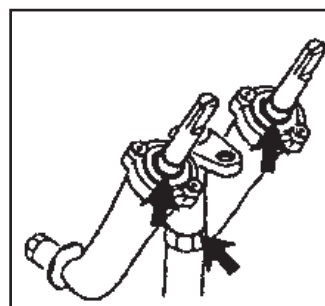


Fig. 5

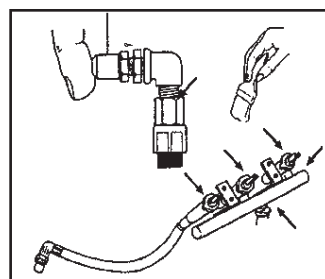


Fig. 6

VENTURI TUBES



CAUTION: KEEP VENTURI TUBES CLEAN. BLOCKAGES CAUSED BY SPIDERS, INSECTS AND NESTS CAN CAUSE A FLASHBACK FIRE. (FIG. 6)

Although the grill might still light, the backed up gas might also ignite and cause a fire around the venturi tubes at the control panel or side burner.



WARNING: IF A FLASHBACK FIRE OCCURS, TURN OFF GAS AT THE SOURCE IMMEDIATELY.

Inspect and clean the venturi tubes (main burner, side burner, rear burner) if any of the following symptoms occur:

1. You smell gas.
2. Your grill does not reach temperature.
3. Your grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES:

1. Turn off gas at the source.
i.e. the gas cylinder or supply line for natural gas.
2. When grill is cool, remove burner fasteners from bottom, lift the burner from the grill housing.
3. Clean the venturi tubes with a pipe cleaner or venturi cleaning tool. (Fig. 7)
4. Lower the burner into position in the grill housing, making sure that the venturi tubes are correctly aligned and fitted on the orifices. (Fig. 8)
5. Secure burner with burner fasteners.

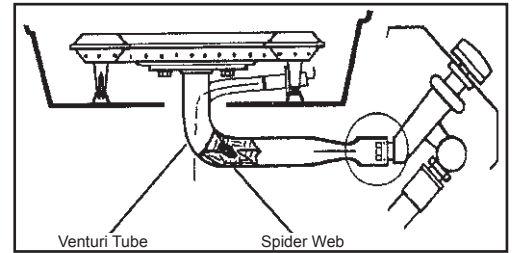


Fig. 6

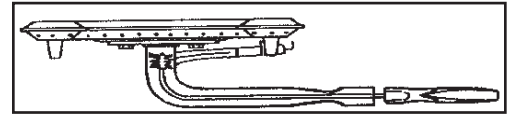


Fig. 7

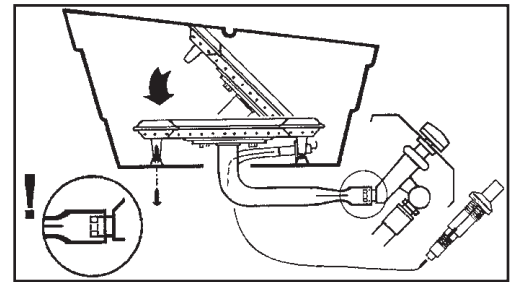


Fig. 8

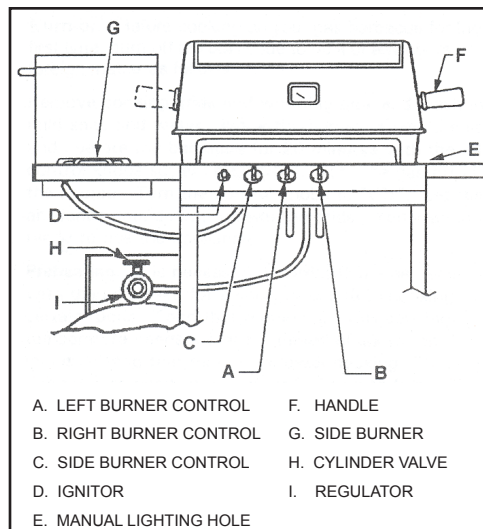
Operation



WARNING: NEVER CONNECT YOUR GAS GRILL TO AN LP GAS CYLINDER WITHOUT THE REGULATOR PROVIDED, AND NEVER TO AN UNREGULATED LP GAS SUPPLY. THE GAS REGULATOR SUPPLIED WITH THE APPLIANCE MUST BE USED.

ALWAYS LEAK TEST THE LP GAS CYLINDER TO REGULATOR CONNECTION WHEN CONNECTING THE LP GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE. SEE "LEAK TESTING".

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE SMELL OF LP GAS IS PRESENT. EXTINGUISH ALL FLAME AND DETERMINE SOURCE OF LP GAS BEFORE PROCEEDING. DO NOT IGNITE THE APPLIANCE UNTIL THE LP GAS LEAK HAS BEEN FOUND AND SEALED.



CAUTION: ALWAYS SHUT OFF LP GAS CYLINDER VALVE WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE.

LIGHTING GRILL

1. The appliance must be assembled as per the assembly instructions.
2. Check that your gas cylinder is full and properly connected to the regulator.
3. Check that there are no gas leaks in the gas supply system. See "Leak Testing".
4. Check that the venturi tubes are properly located over the gas valve orifices.
5. Check that both Main Burner and Side Burner ignition wires are connected.
6. Read carefully all instructions contained on the information plate attached to the grill.



WARNING: OPEN LID BEFORE LIGHTING.

7. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.
8. Main Burner:
 - a. Push and turn right control knob to "Hi".
 - b. Push the ignitor knob 3 or 4 times or match light. Burner should ignite within 5 seconds. (Ignition may perform better with right control knob or both control knobs set at medium.)

Note: To light burner with a match follow steps 1 thru 7 above.

- c. Insert lighted match through lighting hole located at the bottom right of the grill housing.
- d. Push and turn right control knob to "Hi".
- e. Burner should ignite within 5 seconds.
- f. After the right burner is lit, push and turn left control knob to "Hi". Left burner will ignite automatically.

LIGHTING GRILL

Side Burner:

- Push and turn control knob to "HI" Push the ignitor knob 3 or 4 times. Burner should ignite within 5 seconds.

Note: To light burner with a match follow steps 1 thru 7.

- Apply lighted match to burner ports. Push in the control knob and turn to "HI". Burner should ignite within 5 seconds.

**CAUTION - CHECK YOUR GRILL AFTER LIGHTING.**

- All the ports on the burner should show a 2.5cm flame on "Hi" setting. (Fig. 9)

If any of the following symptoms occur there is probably a blockage in the venturi tubes. Shut *off* gas at once and clean the venturi tubes. See "Venturi Tubes".

- You smell gas.
- If a flashback fire occurs.
- Your grill heats unevenly.
- The burners make popping noises.

If burner does not ignite:

- Push and turn control knob to "OFF". Wait 5 minutes, then try again with right control knob or both control knobs set at medium.
- If any burner will not light, consult "Trouble Shooting". If problem cannot be resolved, do not attempt to operate the appliance; contact your dealer or approved service center.

SHUT DOWN

- Turn OFF cylinder valve.
- Turn control knobs to "OFF".

COOKING GRIDS

The heavy mass of the cast iron grids absorbs heat and provides unsurpassed searing performance to lock in the natural juices of food on the grill. Cast iron grids are coated with a durable porcelain finish to assist in cleaning and help prevent rust. Some chipping may occur if mishandled. This will not affect the use or performance of the grids. If some rust appears, remove the rust with a scrub pad and coat the grid with cooking oil.

BEFORE FIRST USE: Wash the new cast iron grids with mild soap and water to remove any residue. Rinse thoroughly.

TO COOK: The grids may be used in the standard level or slope position (Fig. 10). When grilling lean meats, use the standard level position. The concave channels of the grids will cradle some of the food's juices to lubricate the grids to reduce sticking, and to baste the food while grilling. For foods that generate a lot of juices, use the slope position. Excess juices will run down the concave channels and drain away to the drip pan to help prevent excessive flare-ups.

TO CLEAN: With a grill brush, remove any remaining food. Allow the grids to cool. Wash with mild soap and water, and wipe dry. Coat the grids with cooking oil when not in use.

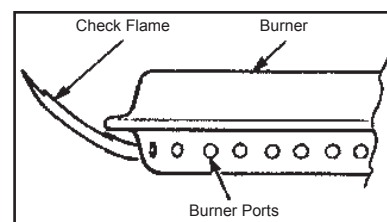


Fig. 9

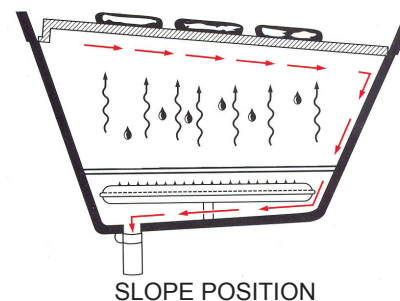


Fig. 10

BURN-OFF

Before cooking on your gas grill for the first time, burn off the grill to rid it of any odors or foreign matter as follows:

Remove cooking grids and warming rack and wash in mild soap and water. Ignite the burner. Close the lid and operate the grill for 20 minutes with the control knobs set at "MEDIUM". Turn the gas off at the source. Turn the control knobs to "OFF". Let the appliance cool down, replace the grids. You are now ready to use the appliance.

PREHEATING

It is necessary to preheat the grill with the lid closed for a short time before cooking certain foods. Food that requires a HIGH cooking temperature needs a preheat period of six to ten minutes; food that requires a lower cooking temperature needs only a period of two to five minutes. There is no need to preheat for casseroles or other food that requires slow cooking.

LID POSITION

The position of the lid during cooking is a matter of personal preference, but the grill cooks fastest, uses less gas, and controls the temperature best with the lid closed. A closed lid also imparts a smokier flavor to meat cooked directly on the grid, and is essential for smoke, rotisserie and convection cooking.

COOKING TEMPERATURES

High Setting:

With the control knobs at HIGH, the surface temperature at the cooking grid is approximately 550° F (290° C) when the grill is warmed up. Use this setting only for fast warm-up, for searing steaks and chops, and for burning food residue from the cooking grids after the cookout is over. Rarely, if ever, do you use the HIGH setting for extended cooking.

Medium Setting:

With the control knobs at MEDIUM, the temperature inside the grill is approximately 450° F (230°C) with the lid down. Use this setting for most grilling- roasting, and baking, and for cooking hamburgers and vegetables.

Low Setting:

With the control knob at LOW, the temperature inside the grill is approximately 350° F (175° C). Use this setting for all smoke cooking, rotisserie cooking, and when cooking very lean food such as fish.

NOTE: *These temperatures are approximate only and vary with the outside temperature and the amount of wind.*

NOTE: *When cooking by the convection or rotisserie method, use a meat thermometer for best results.*

COOKING TECHNIQUES

PREPARATION:

1. Prepare food in advance to avoid delay and timing problems. If using marinade or spices, they should be applied before placing meat on the cooking grid.
2. Organize the area around the grill to include forks, tongs, oven mitts, sauces and seasonings, to allow you to stay in the vicinity of the grill while cooking.
3. Trim excess fat from meat to minimize the “flare-ups” that are caused by dripping grease.
4. To avoid the problem of food sticking to the cooking grid, coat the grids with vegetable oil or non-stick spray before lighting the burners.
5. Pre-heat the grill to the desired temperature with the cover closed, before starting to cook.
6. Vegetables are best done in aluminum foil with enough moisture to create steam. Cooking time for vegetables will be similar to baking or steaming on the electric range.
7. Check the gas supply before starting the grill.

Meat Thermometer Guide			
Beef / Lamb	Rare	55°C	130°F
Beef / Lamb	Medium	66°C	150°F
Beef / Lamb	Well Done	71°C	160°F
Veal	Well Done	65°C	150°F
Pork	Well Done	77°C	170°F
Poultry	Well Done	77°C	170°F

GRILL COOKING:

Grill cooking is the most popular form of barbecuing. The techniques are dictated by personal taste.

1. Hold the salt when cooking meats on the grill. The meat will stay juicier if the salt is added after cooking.
2. Don't baste meats until they are one-third to one-half cooked. Sauces with tomato, sugar, and oil burn easily and can produce unappetizing results if allowed to burn.
3. To prevent steaks from “drying out”, use tongs rather than a fork and start on “HIGH” to sear the meat and seal the juices in. Reduce the heat when the meat is well browned. Generally, thicker cuts of meat will stay moist better on a grill.
4. To test when the meat is done, make a small cut at the thickest section or near the bone to check color.
5. For best results, don't let the flames reach the food. If “flare-ups” occur, remove the food. This will eliminate the “burned taste”, particularly for chicken and pork.
6. Grilling with the cover closed on low heat will enhance the “smoked” flavor.
7. After cooking, close the cover and turn burners to “HIGH” for approximately 10 minutes to burn off any residue on the grids.
8. For additional heat adjustment use two position cooking grid to raise and lower cooking surface.

Grill Cooking Guide			
			Cooking Time:
Meat	Size / Weight	Temp.	Rare - Well Done
Hamburger	Patties	Low - Med	12 - 14 Minutes
Steaks	1" Thick	Medium	8 - 12 Minutes
Steaks	1" - 2" Thick	Medium	16 - 24 Minutes
Lamb Chops	2" Thick	Low - Med	15 - 25 Minutes
Pork Chops	1" Thick	Low - Med	25 - 30 Minutes
Spare Ribs	Whole	Low	40 - 60 Minutes
Chicken Wings	Whole	Low	25 - 35 Minutes
Chicken Breast	Whole	Low	30 - 45 Minutes
Fish Fillet	1-1/2" Thick	Low - Med	15 - 20 Minutes
Lobster (Split)	Whole / Tails	Low	15 - 20 Minutes

CONVECTION COOKING:

This method is ideal for roasting large cuts of meat with or without a rotisserie.

1. Set up the grill before lighting. Place drip pan beneath center of food. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or a marinade may also be added to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry.
2. For roasting without a rotisserie, place meat in a roasting rack directly on the grids.
3. In most cases convection cooking is best with the cover closed and the heat reduced.
4. Turn grill off and allow it to cool before removing drip pan.

Convection / Rotisserie Cooking Guide			
Meat	Size / Weight	Temp.	Rare - Well Done
Beef Roast	3-6 lbs.	Low - Med	2 - 4 Hours
Beef Roast	6-10 lbs.	Low - Med	3 - 5 Hours
Pork Roast	2-5 lbs.	Low - Med	2 - 4 Hours
Pork Roast	6-10 lbs.	Low - Med	3 - 5 Hours
Turkey / Chicken	2-5 lbs.	Low - Med	2 - 4 Hours
Turkey / Chicken	5-10 lbs.	Low - Med	3 - 5 Hours

CAUTION: THE FAT DRIPPINGS ARE HIGHLY FLAMMABLE AND MUST BE HANDLED CAREFULLY TO AVOID INJURY.

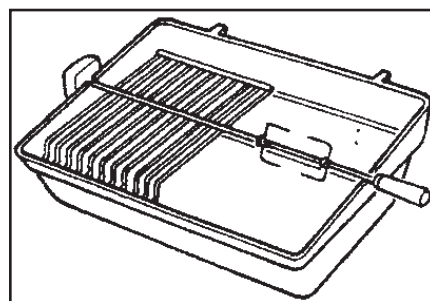


Fig. 11

ROTISSERIE COOKING:

1. The rotisserie can accommodate up to 7 kg (15 lb) of meat with the limiting factor of rotating clearance.
For best results the meat should be centered on the center line of the spit to eliminate an out-of-balance condition.
2. The rotisserie can be used with a cooking grid if space allows. Place the meat closest to the handle on the spit to make handling easier. (Fig. 11)
3. Fasten the meat securely on the spit prior to placing it on the grill. For poultry, tie the wings and legs in tightly to avoid contact with drip pan.
4. In most cases rotisserie cooking is best with the cover closed and the heat reduced.
5. Prior to placing the meat on the grill, baste the meat with vegetable oil. This will enhance the browning on the outside of the meat.
6. For most applications of rotisserie cooking, a drip pan is recommended to catch the drippings. Put half to one inch of water in the drip pan. Fruit juice, wine or a marinade may also be added to enhance the flavor. Do not let the drip pan run dry. For cooking without a drip pan, close attention must be paid to avoid the risk of grease fire.
7. Use oven mitts when handling the spit or working around the grill to avoid injury.
8. Turn grill off and allow it to cool before removing drip pan.

CAUTION: THE FAT DRIPPINGS ARE HIGHLY FLAMMABLE AND MUST BE HANDLED CAREFULLY TO AVOID INJURY.

COOKING WITH SPIT:

Leg of Lamb (Fig. 12)

1. Have 3" of bone sawed from small end of leg.
2. Leave meat around bone intact to form a flap. Put a spit fork on rod.
3. Fold flap up and run rod through flap and leg.
4. Put second fork on rod and insert forks in each end of leg.
5. Test for balance. Tighten screws.

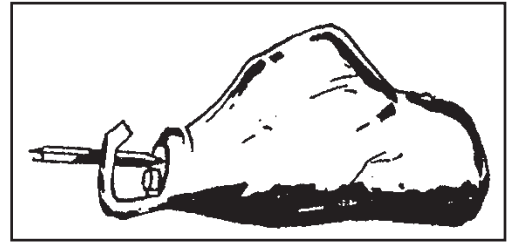


Fig. 12

Poultry (Fig. 13)

1. With breast down; bring neck skin up over cavity.
Turn under edges of skin; skewer to back skin. Loop twine around skewer and tie.
Turn breast side up; tie or skewer wings to body.
2. Put a spit fork on rod. Insert rod in neck skin parallel to backbone; bring it out just above tail.
Put second fork on rod and insert forks in breast and tail.
Test for balance. Tighten screws.
3. Tie tail to rod with twine. Cross legs; tie to tail.



Fig. 13

Three Chickens on a Spit (Fig. 14)

1. Tie or skewer wings to body.
2. Put a spit fork on rod. Dovetail chickens on rod. Loop twine around tails and legs; tie to rod.
3. Put second fork on rod and insert forks in chicken. Tighten screws.



Fig. 14

Spit Balance (Fig. 15)

1. Loosen the rod handle to allow the balance to turn freely. Set the rotisserie rod in the slots of the grill casting. Let the heaviest side of the meat rotate to the bottom.
2. Adjust the balance to the top of the rod, opposite the heaviest side of the meat. Tighten the rod handle. Periodically, check to see if the meat turns smoothly while cooking. Adjust the balancer as necessary.

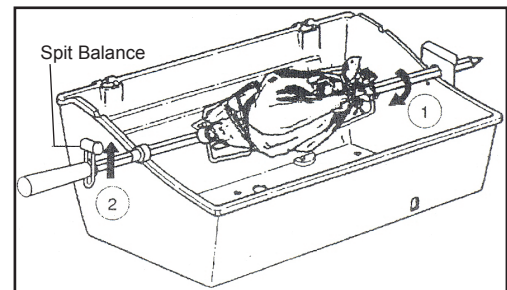


Fig. 15

THERMOMETER:

1. The accurate way to determine when a large piece of meat is done is to use a grill thermometer. Insert the thermometer at an angle so the sturdy pointed metal tip rests in the center of the thickest part of the meat. **Be careful that it doesn't touch the spit or the bone, and that the point is not resting in fat.**
2. Leave the thermometer in place while the meat revolves. When the thermometer reaches the desired temperature the meat is done. Add your sauces during the last few minutes of cooking time, then take the meat off spit and let the meat stand about 15 minutes to firm up. Carve and serve.

For poultry: Insert the tip of the thermometer in the thickest part of the thigh close to the body. (Fig. 16)

For ham or roasts: Insert the tip of the thermometer in the center of the heaviest section of the meat. (Fig. 17)

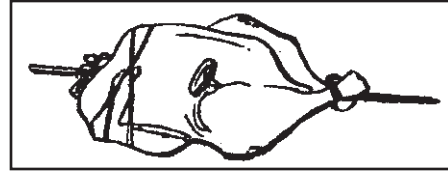


Fig. 16

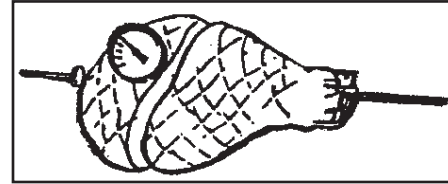


Fig. 17

Troubleshooting

Symptom	Problem	Solution
Smell Gas.		Shut-off LP-Gas Cylinder Valve at once. DO NOT use the appliance until leak is sealed.
Leak detected at cylinder, regulator or other connections.	Regulator fitting loose.	Tighten fitting and "Leak Test".
	Gas leak in hose/regulator or control valves.	See authorized service center.
Flame flashback beneath control panel.	Venturi blocked.	Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tube".
Burner will not light.	Out of LP-Gas.	Refill LP-Gas Cylinder.
	Ignitor wire(s) not connected.	Connect both main burner and side burner electrode wires.
	Ignitor electrode misaligned on burner.	Realign electrodes.
	Ignitor malfunction.	Use "Manual Lighting" procedures.
	Regulator is not fully connected to the cylinder valve.	Tighten the regulator hand-wheel.
	Burner valve left open while cylinder valve was opened causing excess flow device to activate.	Close burner and cylinder valves. Open cylinder valve slowly, then open burner valve to light.
	A leak in the system causing the excess flow device to activate.	Leak test connections to determine loose fitting. Tighten fitting. Leak test system.
	Venturi blocked.	Remove burner, clean venturi See "Venturi Tubes".
	Venturi not aligned with valve orifice.	Realign venturi to orifice. See "Venturi Tubes".
	Orifice blocked.	Remove burner, clean orifice with a pin or fine wire. Do not attempt to drill orifice.
Decreasing heat, "popping sound".	Hose is twisted.	Straighten hose. Keep away from bottom casting.
	Out of LP-Gas.	Refill LP-Gas Cylinder.
	Venturi blocked.	Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
Hot spots on cooking surface.	Venturi blocked.	Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes"

Symptom	Problem	Solution
"Flare-ups" or grease fires.	Excessive heat.	Turn burner controls to a lower setting or raise cooking grid to up per position (2-position grids only).
Humming noise from regulator.	Cylinder valve turned on too quickly.	Turn cylinder valve on slowly.
Yellow Flame.	Some yellow flame is normal. If it becomes excessive the venturi may be blocked.	Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes".
	Burner ports blocked.	Remove burner & clean with soft bristle brush.
Inside of lid appears to be peeling.	This is a build up of grease not faulty paint.	Clean with stiff bristle brush or scraper.

Maintenance

GENERAL CLEANING:

When the grill is cold, remove the grids. Cover three quarters of the Flav-R-Wave with aluminum foil, shiny side down. Ignite the burners; operate the grill on HIGH with the lid closed for 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to OFF, turn the control knobs to OFF. When the grill is cool, remove the foil, and residue from Flav-R-Wave with a vacuum. Remove Flav-R-Wave, then clean the interior of the bottom oven by scrapping the sides and vacuuming.

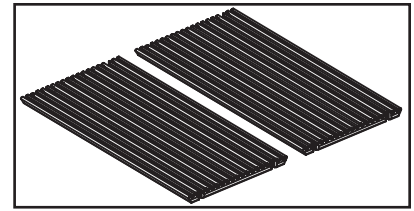


Fig. 18

PERIODIC MAINTENANCE:

After you have finished, prepare for the next cookout by burning off any residue of food from the grid and Flav-R-Wave in the following manner:

Cooking Grids (Fig. 18)

Remove all food from the grids, turn the control knobs to "HIGH", and operate the grill with the lid closed for 5 to 10 minutes or until smoking stops. Turn the gas cylinder valve to OFF, then the control knobs to OFF.

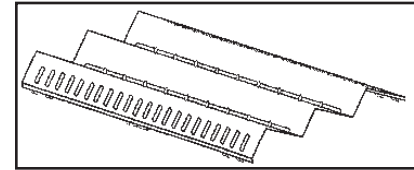


Fig. 19

Use a long-handled wire brush to clean the grids. Remember that the grill is hot, so wear kitchen mitts or use a pot-holder to handle the brush.

You do not *have* to wash the grids and upper cooking rack after each cookout, but if you wish to do so, use a mild soap and water solution, then rinse them thoroughly. Never use a commercial oven cleaner.

Flav-R-Wave (Fig. 19)

If any residue begins to accumulate on the Flav-R-Wave, remove cooking grids and scrape excess residue with back of grill brush.

ANNUAL MAINTENANCE:

To ensure safe and efficient performance, the following components should be inspected and cleaned at least once per year or after any period of storage exceeding one month.

Burner

Remove burner and inspect for cracks and deterioration. (Fig. 20) Clean venturi tubes using a pipe cleaner or venturi brush to eliminate any blockages caused by spiders or insects. See "Venturi Tubes".

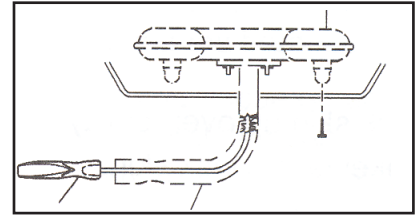


Fig. 20

While burner is *removed*, clean interior of bottom oven by scrapping the sides and vacuuming.

Hose

Inspect and replace if necessary. See "Hose and Regulator".

Perm a-Mold Shelves

Wash with soap and water. To enhance luster, coat lightly with cooking oil.

Exterior Finish

If white oxidation spots appear, wash the outside of the housing with a mild soap and water solution. Rinse the surfaces thoroughly, then wipe them with a cloth dipped in cooking oil to restore the luster.

For repair of paint scratches and scuffs, use a good quality HIGH temperature (600°F) spray paint for touch-up.

Replacement Parts

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control *valves*, DO NOT attempt repair. See your dealer, approved service center, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original John Deere replacement parts.

Leak Test

After reconnecting gas cylinder, be sure to check for leaks. See "Leak Testing"

Storage

STORAGE

Store the LP gas cylinder outdoors in a well ventilated place.

Do not store the LP gas cylinder in direct sunlight, near a source of heat or combustion.

If you intend to store the grill indoors, disconnect and remove the LP gas cylinder first. Disconnected cylinders must have plugs installed and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

Keep out of the reach of children.

When the LP gas cylinder is connected to the gas grill, the gas grill and LP gas cylinder must be stored outside in a well ventilated place.

Specifications

SPECIFICATIONS

ITEM	SPECIFICATION		
	HR-BG5002	HR-BG5202	HR-BG6203
Power:			
Stainless-Steel Burner	50,000 BTU	52,000 BTU	52,000 BTU
Stainless-Steel Side Burner	N/A	N/A	10,000 BTU
Main Burner	12.5 kW	15.2 kW	15.2 kW
Premium Rotisserie Kit	N/A	N/A	Optional
Cooking System:			
Primary Cooking Surface	375 sq. in.	460 sq. in.	460 sq. in.
Total Cooking Surface *	605 sq. in.	610 sq. in.	610 sq. in.
Design & Styling:			
Hood Insert	Stainless-Steel	Stainless-Steel	Stainless-Steel
Pedestal Base	Zinc-Coated Steel	Zinc-Coated Steel	Zinc-Coated Steel
Cabinet	N/A	Heavy Duty w/Storage	Heavy Duty w/Storage
Cabinet Doors	N/A	Stainless-Steel	Stainless-Steel
Control Panel	-	Stainless-Steel	Stainless-Steel
Drop-Down Side Shelves **	Perma-Mold™ XL	Perma-Mold™ XL	Stainless-Steel
Wheels	7 inch	8 inch	8 inch
Casters	2.5 inch Locking	2.5 inch Locking	2.5 inch Locking

* Including Porcelain Coated Warming Rack

** With Integrated Tool Hooks and Condiment Bins

RECORD SERIAL NUMBER

Write you model number, machine serial number (See serial number box in the illustration) and date of purchase in the spaces provided below. Your dealer needs this information when ordering parts.

Model No. _____
 Machine Serial No. _____
 Date of Purchase _____
 (To be filled in by purchaser)

STATEMENT OF WARRANTY

John Deere warrants all parts of your new grill to be free from defects in materials and workmanship during the following periods:

For Lifetime:

Oven Casting

For Five (5) Years from the date of original purchase:

Super 8™ Infinity Burner

For Two (2) Year from the date of original purchase:

Paint

All Remaining Parts

Defective parts not subject to normal wear and tear will be repaired or replaced at our option during the warranty period. In any event, reimbursement is limited to the purchase price paid.

EXCLUSIONS

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere. Shipping or transportation costs. Removal or re-installation costs. Labor costs for installation and repair. Cost of service calls. Liability for indirect, or consequential damages.

BURNERS: The life of burners (made of stainless steel) depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance. In this event the warranty grants the owner the option of buying a new burner at the following discounts from current price. During 3rd year - 50%, 4th year - 40%, 5th year - 25%. Shipping and handling charges are the responsibility of the owner.

LP GAS CYLINDER: John Deere does not manufacture LP Gas Cylinders. The LP Gas Cylinder manufacturer is responsible for the materials, workmanship and performance of the cylinder. If the cylinder has a defect, malfunctions, or you have a question regarding the cylinder, contact your dealer or the cylinder manufacturer.

REPLACEMENT PARTS: "Genuine John Deere Gas Grill Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

For Service or Warranty Consideration, contact
Mi-T-M® Corporation, 8650 Enterprise Drive, Peosta, IA 52068
1-877-JD-KLEEN / (1-877-535-5336) Fax 563-556-1235
Monday - Friday 8:00 a.m. - 5:00 p.m. CST

Introduction

MERCI de la confiance témoignée par l'achat d'un produit John Deere.

LIRE CE MANUEL ATTENTIVEMENT AFIN de pouvoir utiliser et entretenir correctement votre appareil, sinon des dommages corporels ou matériels pourraient en résulter. Ce manuel et les symboles de sécurité sur votre appareil peuvent également être disponible en d'autres langues. (Voir votre concessionnaire John Deere pour les commander.)

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉ comme faisant partie intégrante de votre appareil et doit l'accompagner en cas de revente.

LES MESURES dans ce manuel sont indiquées à la fois dans leurs équivalents métriques et en unités usuelles des USA. Utiliser seulement les pièces de rechange et les éléments de fixation corrects. Les éléments de fixation métriques et en pouces peuvent nécessiter des clés spécifiques à leurs système d'unités.

Le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil se situe dans la section Caractéristiques ou Numéros d'Identification. Noter correctement tous les numéros afin de faciliter les recherches en cas de vol. Les communiquer également au concessionnaire lors de toute commande de pièces. Ranger les numéros d'identification dans un endroit sûr et séparé de l'appareil.

LA GARANTIE fait partie du programme de soutien John Deere destiné aux clients qui utilisent et entretiennent leur équipement tel qu'il est décrit dans ce manuel. Les conditions de garantie dont bénéficie cet appareil figurent sur le certificat de garantie dans ce manuel.

Cette garantie vous fournit l'assurance que votre concessionnaire fournira du support pour les produits où des défauts apparaîtraient au cours de la période de garantie. Toute utilisation abusive de gril à gaz ou modification visant à dépasser les performances spécifiées par le constructeur annuleront la garantie.

AVERTISSEMENT

Les combustibles qui sont utilisés dans le gaz ou les appareils qui fonctionnent à l'huile et les produits de combustion contiennent des chimiques qui, connus au état de Californie, cause le cancer, les maladies infantiles et d'autre anomalie du reproducteur.

"Cet avertissement est émet en accord avec le Sante Californie et le code de securite Sec. 25249.6"

Table des matières

	Page
Sécurité	30
Commandes	33
Installation.....	34
Préparation	35
Fonctionnement	40
Dépannage	47
Entretien	49
Remisage	51
Caractéristiques	52
Garantie	53

Toutes les informations, illustrations et caractéristiques contenues dans la présente publication sont à jour au moment de la publication, le constructeur se réservant le droit d'apporter sans notification toute modification jugée appropriée.

Sécurité

RECONNAITRE LES SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Voici le symbole d'alerte de sécurité. Lorsqu'il apparaît sur votre appareil ou dans ce manuel, rester conscient du risque potentiel de blessures.

Respecter tous les conseils de sécurité ainsi que les consignes générales de prévention des accidents.



COMPRENDRE LES MOTS D'ALERTE

Un mot d'alerte—DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION—est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. Le terme DANGER identifie les dangers les plus graves.

Les signes de sécurité avec DANGER ou AVERTISSEMENT se trouvent près des dangers spécifiques. Les signes de sécurité avec ATTENTION se réfèrent à des précautions d'ordre général. Le terme ATTENTION demande aussi de prêter attention aux messages de sécurité dans ce manuel.

⚠ DANGER

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ ATTENTION

RESPECTER LES CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lire attentivement tous les conseils de sécurité contenus dans ce manuel et ceux apposés sur l'appareil. Veiller à ce que les signes de sécurité soient lisibles. Remplacer ceux qui manqueraient ou seraient endommagés. S'assurer que les nouveaux composants ou pièces de rechange incluent les signes de sécurité courants. Des signes de rechange sont disponibles chez votre concessionnaire John Deere.

Apprendre à faire fonctionner l'gril à gaz et à utiliser les commandes correctement. Ne laisser aucune personne se servir de l'appareil sans instruction.

Maintenir votre gril à gaz en bonne condition de marche. Toute modification illicite de votre gril à gaz risque d'en affecter son fonctionnement et/ou sa sécurité ainsi que d'en réduire sa durée de vie.

Si vous ne comprenez pas toute partie de ce manuel et avez besoin d'assistance, prenez contact avec votre concessionnaire John Deere.





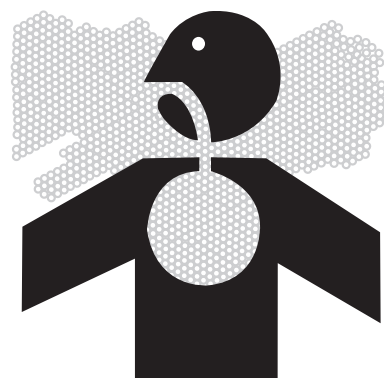
L.P GAZ DE SÉCURITÉ

Utiliser le unité dehors, loin de fenêtres ouvertes, de conduits d'aération, ou de portes.

Cet appareil est conçu pour utiliser à l'extérieur seulement. Ne jamais se servir d'un unité dans des espaces fermés ou partiellement fermés.

Si vous sentez du gaz:

1. Fermer le gaz.
2. Éteindre toutes flammes.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, appeler immédiatement votre fournisseur de gaz.



PRECAUTION ELECTRIQUE

Si avec cet appareil, on se sert d'un accessoire qui necessite une source d'alimentation electrique exterieure, l'accessoire doit être mis a la terre conformément aux codes locaux ou en absence de ceux-ci, conformément au **Code Electrique Canadien, ACNOR C22.1 et aux Etats-Unis a la norme ANSI/NFPA W 70-Derniere edition.**

Ne pas couper ou enlever la pointe pour mise a la terre de la prise.

Tenir le fil electrique et le tuyau d'alimentation de combustible éloignes de toute surface chauffée.

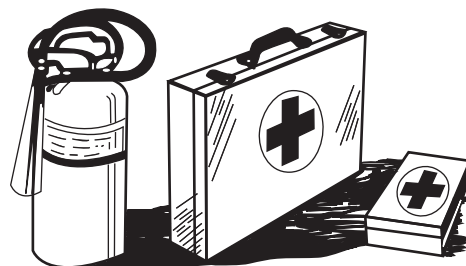


PRÉPARATION POUR LES URGENCES

Garder une trousse des premiers secours et un extincteur à portée de la main.

Garder les numéros d'urgence des docteurs, du service d'ambulance, de l'hôpital et des pompiers en cas d'urgence près du téléphone.

Etre prêt si un incendie débute.



CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Votre nouveau gril à gaz est un appareil sans danger et pratique, s'il est assemblé et utilisé correctement. Néanmoins, comme avec tous les produits fonctionnant au gaz, certaines mesures de sécurité doivent être observées. **L'inobservation de ces mesures de sécurité peut mener aux dommages ou blessures.** Si vous avez des questions en ce qui concerne l'assemblage ou le fonctionnement, veuillez consulter votre marchand, technicien d'appareils à gaz, ou votre compagnie de gaz:

1. NE PAS ranger ou utiliser de l'essence, ou autres vapeurs et liquides inflammables près des appareils, y compris celui-ci.
2. Un réservoir de gaz LP qui n'est pas connecté pour utilisation ne doit pas être rangé près des appareils, y compris celui-ci.
3. **UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**
4. Pour l'entreposage à l'intérieur, détacher et ranger le réservoir à l'extérieur.
5. Ne pas faire fonctionner et appareil sans surveillance.
6. Un soin spécial est nécessaire pour tenir les jeunes enfants éloignés des surfaces chauffées.
7. Suivre les instructions d'entretien contenues dans ce manuel..

!CONSERVER CES INSTRUCTIONS!





C.R.P.-1B
4-13593
INGLES

WARNING

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT MAY CAUSE PROPERTY DAMAGE, SERIOUS INJURY OR DEATH.

Before You Use Your Grill

1. Move grill to an open area. See owners manual.
2. Make sure tank valve is in its full off position. (Turn clockwise to stop).
3. Check tank valve features to ensure it has proper external mating threads. (Tank Valve Marked: USE WITH TYPE ONE TANK VALVE).
4. Make sure all burner valves are in their off positions.
5. Inspect valve connection port and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or plugged equipment. See your local LP Gas Dealer for repairs.
6. When connecting regulator assembly to the tank valve, hand tighten nut clockwise to a positive stop. **DO NOT use a wrench to tighten.** Use of a wrench may damage quick closing coupling nut and result in a hazardous condition.
7. Open tank valve fully (counterclockwise). Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light grill. If a leak is found, turn tank valve off and do not use grill until repair can be made by a local LP Gas Dealer. **DO NOT attempt to make repairs yourself.**
8. Never attempt to use a grill or any components that have been damaged or exposed to an accidental fire.

The connection provided with this grill incorporates two important features: Temperature Activated Shut-off and Excess Flow Control. Consult owners manual for important detailed lighting instructions before attempting to light grill.

NOTE:

This barbecue must be used with an LP GAS cylinder equipped with an Overfilling Prevention Device (O.P.D.).



C.R.P.-1B
4-13593
FRANCS

AVERTISSEMENT

L'IGNORANCE DES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT PEUT CAUSER UNE EXPLOSION OU UN INCENDIE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DE BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

Avant d'utiliser votre barbecue

1. Placer le barbecue au grand air. Voir le manuel du propriétaire.
2. S'assurer que le robinet de la bouteille de gaz est bien fermée. (Tourner en sens horaire pour le fermer).
3. Vérifier les caractéristiques du robinet de la bouteille pour s'assurer qu'il est doté du filetage extérieur de raccord approprié. (Robinet de bouteille portant la mention: USE WITH TYPE ONE TANK VALVE).
4. S'assurer que toutes les manettes de gaz du brûleur sont en position de fermeture.
5. Examiner à l'œil l'orifice du raccord de robinet et le bloc de raccord du régulateur, afin de déceler toute présence d'entrées ou de débris. Enlever les débris s'il y a lieu. Voir si le tuyau flexible est endommagé en l'examinant de près. Ne jamais essayer d'utiliser l'équipement endommagé ou obstrué. Consulter toutes réparations au marchand de gaz P.L. du quartier.
6. Au moment de brancher le bloc régulateur au robinet de la bouteille de gaz, serrer l'écrou à la main, en sens horaire, jusqu'à ce qu'il soit à bloc. **NE PAS se servir d'une clé pour le serrer.** L'utilisation d'une clé pourrait abîmer l'écrou d'accouplement à fermeture rapide et créer une situation dangereuse.
7. Ouvrir complètement le robinet de la bouteille (sens antihoraire). Vérifier l'étanchéité de tous les raccords à l'eau savonneuse avant d'allumer le barbecue. S'il y a fuite, fermer le robinet de la bouteille de gaz et ne pas utiliser le barbecue avant de l'avoir fait réparer par le marchand de gaz P.L. du quartier. **NE PAS essayer d'un faire la réparation soi-même.**
8. Ne jamais essayer d'utiliser un barbecue ni aucune pièce qui ont été endommagés ou exposés à un incendie.

Le raccord livré avec ce barbecue comporte deux caractéristiques importantes: un dispositif d'arrêt déclenché par la température et un limiteur empêchant le surdébit. Avant de procéder à l'allumage du barbecue consulter le manuel du propriétaire pour obtenir les importantes instructions d'allumage détaillées.

NOTE:

Ce barbecue doit être utilisé avec un réservoir de gaz L.P. équipé avec un "Overfilling Prevention Device" (O.P.D.).

Endroit : Tuyau et régulateur

CAUTION: READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING

- THE GAS PRESSURE REGULATOR PROVIDED WITH THIS APPLIANCE MUST BE USED. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11 INCHES (27 MBAR) WATER COLUMN.
 - THE GAS SUPPLY MUST BE OFF AT THE PROPANE CYLINDER WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE. IF STORED INDOORS DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS IN WELL VENTILATED AREA.
 - MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION. 30 INCHES (76 CM) FROM SIDES AND 30 INCHES (76 CM) FROM BACK.
 - DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE SURFACES.
- OUTDOOR COOKING APPLIANCE FOR OUTDOOR USE ONLY

MADE IN CANADA

ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED

WATERLOO, ONTARIO CANADA

MODEL

962-44

MODÈLE

BTUH INPUT

10000 52000

BTUH D'ENTRÉE

SIDE

MAIN BACK

DESIGN

COTE

PRINCIPAL ARRIÈRE

STAR

ANSI Z21.58 LATEST EDITION

CAN / C.G.A. 1.6

CERTIFIED

TYPE OF GAS

PROPANE/LP

TYPE DE GAZ

SERIAL NO.

W-335920

NO DE SÉRIE

CERTIFIED

CERTIFIED

AVERTISSEMENT: LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER

- IL FAUT UTILISER LE RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ FOURNI AVEC CET APPAREIL. LE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ À UNE PRESSION D'ÉMISSION D'UNE COLONNE D'EAU DE 11 POUCES (27 MBAR).
- LE ROBINET D'ALIMENTATION SUR LE CYLINDRE DE PROPANE DOIT ÊTRE FERMÉ LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN USAGE. S'IL EST RANGÉ À L'INTÉRIEUR LE CYLINDRE SERA DÉBRANCHÉ ET DEVRA RESTER DEHORS EN ESPACE BIEN VENTILÉ.
- DÉGAGEMENT MINIMAL ENTRE LES PAROIS LATÉRALES ET L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE 30 POUCES (76CM) À PARTIR DES PAROIS LATÉRALES ET 30 POUCES (76 CM) À PARTIR DE L'ARRIÈRE.
- NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE.

APPAREIL DE CUISSON EXTÉRIEUR N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR

Endroit : Bâti De Soutien

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. READ OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING.
3. PUSH AND TURN RIGHT CONTROL KNOB OR SIDE BURNER KNOB TO HIGH. PUSH OR ROTATE IGNITER 3 OR 4 TIMES OR MATCH LIGHT.
4. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF. WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.
5. TO SHUT OFF- TURN GAS SUPPLY VALVE OFF. ALLOW GAS IN LINE TO BURN OUT. TURN VALVES OFF.

FOR OUTDOOR USE ONLY

WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER.
2. SOULEVEZ LE COUVERCLE PENDANT L'ALLUMAGE.
3. PUSSEZ ET TOURNEZ LE BOUTON DE CONTRÔLE DU BRÛLEUR PRINCIPAL OU LATÉRAL JUSQU'À LA POSITION DE CHAQUEUR INTÈSE. PUSSEZ OU TOURNEZ LE BOUTON D'ALLUMEUR 3 OU 4 FOIS OU UTILISEZ UNE ALLUMETTE.
4. SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS EN 5 SECONDES, FERMEZ LE ROBINET DU BRÛLEUR, ATTENDEZ 5 MINUTES, ET PORCÉDEZ DE NOUVEAU À L'ALLUMAGE.
5. POUR ÉTEINDRE, FERMEZ LA VALVE DE LA BONBONNE, ATTENDEZ QUELQUES INSTANTS POUR PERMETTRE AU GAZ DE SE CONSUMER, REMETTEZ LES BOUTONS DE CONTRÔLE À LA POSITION "ARRÊT".

POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

ATTENTION: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENEZ LES ENFANTS À DISTANCE.

Endroit : Panneau De Commande

Commandes



HR-BG5002



HR-BG5202



HR-BG6203

A--Couverture supérieure
B--Thermostat

C--Poignée
D--Commandes

E--Étagère Latérale
F--Brûleur Latérale

G--Portes Avant
H--Fermeture des Roues

Installation

INSTALLATION

Aux Etats-Unis, cet appareil doit être installé conformément au code local et à la norme applicable: **ANSI Z223.1 - Dernière Edition du Code de Gas National** Prendre note que ce code exige qu'une soupape d'arrêt automatique manuelle qui contrôle cette embouchure soit installée à l'intérieur du bâtiment.

Au Canada, ce gril à gaz doit être installé conformément au code local et à la norme applicable de l'ACG: **ACG/CAN-B149.2 Code d'installation des appareils au gaz LP/propane OU Les plus récents codes locaux s'il y a lieu.**

L'appareil doit être situé au moins 76cm/30" de chaque côté, et 76cm/30" devant les surfaces combustibles.

Ne pas utiliser cet appareil sous un toit ou sous un feuillage.

Cet appareil est conçu pour **UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER** dans un garage, un hangar, sur un balcon ou dans un autre endroit clos.

NE PAS RESTREINDRE la circulation d'air à l'appareil. Garder la surface entourant l'appareil libre de matières combustibles, d'essence et de tous liquides et vapeurs inflammables.

Cet appareil n'est pas projeté d'être installé sur ou dans une autocaravane ou un bateau.



Préparation

QCC®-1 ACCOUPLEMENT POUR CONNEXION RAPIDE

Les modèles de gril à gaz, ont été conçus pour être utilisés avec un réservoir de gaz LP, équipé du nouveau système QCC®-1 (accouplement pour connexion rapide).

Le système QCC®-1 contient de nouvelles caractéristiques de précaution exigées par la Commission Canadienne de Standards de Direction et l'Institut Américain de Standards Nationaux (ANSI).

- Le gaz ne circulera pas à moins qu'une connexion positive soit faite.
- Une résistance thermique arrêtera la circulation du gaz entre 240° et 300° F.
- Quand active, un appareil qui limite la circulation, limitera la circulation du gaz à 10 pieds cube à l'heure.

LE RÉSERVOIR DE GAZ LP

Le réservoir de gaz LP n'est pas inclus avec le gril à gaz. S'assurer d'en acheter un qui comprend la soupape QCC®. Cette soupape est reconnaissable par le filetage extérieur sur l'arrivée de la soupape. Les réservoirs équipés du QCC® sont disponibles chez votre détaillant de grils à gaz. (Fig. 1)



AVERTISSEMENT: UN ESSAI DE CONNECTER LE RÉGULATEUR À L'AIDE D'ADAPTEURS OU D'AUTRES MOYENS À N'IMPORTE QUELLE SOUPAPE PEUT MENER AUX DOMMAGES, INCENDIES, OU BLESSURES ET POURRA NIER LES CARATÉRISTIQUES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES DU SYSTÈME QCC®-1.

SPÉCIFICATIONS:

1. Tous réservoirs de gaz, utilisé avec cet appareil, doivent être fabriqués selon les spécifications applicable, conformément aux règlements de la CCT (Commission Canadienne des Transports) pour une utilisation au Canada, et doivent porter l'inscription appropriée ou conformément aux règlements du Département des Transports des Etats-Unis, pour une utilisation aux Etats-Unis.
2. Le réservoir de gaz utilisé avec cet appareil doit avoir une contenance inférieure à 20 lbs (9kg). Il doit être approximativement 18po(46cm) de haut et 12po (31cm) de diamètre.
3. Tous réservoirs de gaz, utilisés avec cet appareil, doivent être inspectés à chaque remplissage et doivent être requalifiés par un magasin de service agréé licencié à la date d'expiration (10 ans), conformément aux règlements des codes pour réservoirs de gaz de la CCT (Canada) et DOT (Etats-Unis).
4. Tous réservoirs, utilisés avec cet appareil, doivent être munis d'une soupape d'arrêt arrivant dans une sortie de soupape de réservoir de gaz N° 510, comme il est spécifié par la Norme "Raccords des sorties et entrées de soupape de réservoir à gaz comprimé" Etats-Unis.

ANSI/CGA-V-1-1977.- ACNOR 896 au Canada. En plus, le système de distribution du réservoir doit permettre à la vapeur de s'échapper et le réservoir doit inclure un collet pour protéger la soupape. La soupape doit être munie d'un dispositif de sûreté raccorde directement à la zone de vapeur du réservoir.

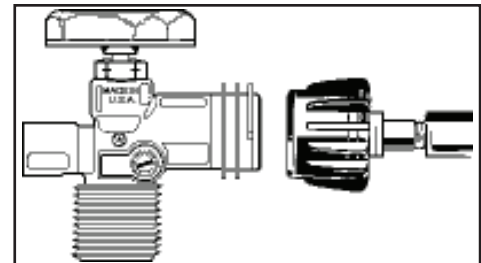
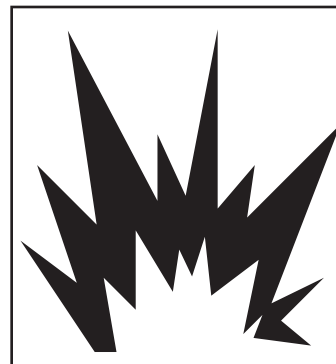


Fig. 1

LE RÉSERVOIR DE GAZ LP

MANUTENTION:

1. Les règlements gouvernementaux interdisent l'expédition de réservoirs pleins. Il faut donc faire remplir votre nouveau réservoir chez un détaillant de gaz LP.
2. Un réservoir de gaz est extrêmement pressurisé. Toujours manipuler et transporter le réservoir avec soin et s'assurer qu'il soit dans une position verticale. Protéger la soupape des dommages accidentels.
3. Ne pas incliner le réservoir lorsque vous le branchez au régulateur. Placer le réservoir verticalement pour l'usage et l'entreposage.
4. Si le réservoir est incliné après son branchement au régulateur, il faut fermer le gaz, débrancher le régulateur et le faire vérifier avant de l'utiliser à nouveau.



CYLINDRE OPD:

La norme pour les appareils au gaz, ANSI Z21.58/CAN/CGA-1.6, prend effet le 1er janvier, 1998, et exige qu'ils doivent être utilisés avec les bonbonnes, équipées avec un "Overfill Prevention Device" (OPD).

L'OPD a été conçu pour réduire la possibilité de remplissage excessif de la bonbonne, éliminant les décharges de propane. L'épuration et remplissage sont plus lents. Certains remplisseurs ont réclamé les cylindres défectueux. Ce n'est pas le cas. Il est possible que certains remplisseurs ne connaissent pas cette nouvelle mesure.

Le système de prévention du trap-plein (OPD) utilisé sur les nouvelles bonbonnes permet d'atteindre une plus grande quantité de BTU et ainsi diminuer le temps requis pour la purge.

Pour identifier ces cylindres, la forme du robinet OPD est standard, démontré ci-dessous. (Fig. 2)

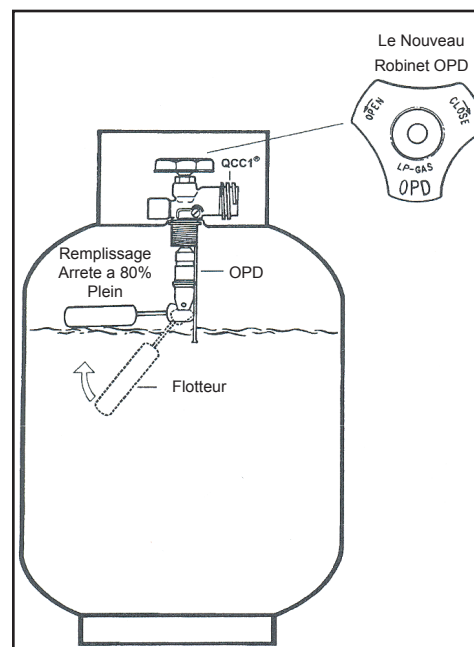


Fig. 2

TUYAU & RÉGULATEUR

Le tuyau et régulateur inclus avec votre gril à gaz John Deere est équipé avec un accouplement pour connexion rapide QCC®-1.

L'accouplement comprend un appareil magnétique qui limite le débit du gaz à seulement 10 pieds cube à l'heure si une fuite se développe entre le régulateur et l'appareil. Ce mécanisme sera activé si la soupape de gaz propane est ouverte quand les soupapes de l'appareil sont déjà ouvertes. **Pour empêcher l'activation accidentelle, assurez vous que les soupapes de l'appareil sont en position "fermer" avant que la soupape de gaz propane soit ouverte.**

L'accouplement incorpore une roue sensible à la chaleur qui fermera le module arrière dans la soupape QCC® du réservoir quand exposé à des températures entre 240° et 300°F. Le cas échéant, ne pas essayer de reconnecter l'écrou. Enlever l'assemblage du tuyau et régulateur au complet et le remplacer avec un nouveau.

Le régulateur de pression est réglé à l'usine à une pression de 11 pouces sur colonne d'eau. Les accouplements du tuyau et le tuyau sont conformes à la Norme CGA CAN 1.83. Aucune modification ou substitution ne devra être entreprise.

S'assurer qu'il n'y ait pas de graisse dégoutant du tuyau, et **ne pas laisser le tuyau toucher aucune surface chaude y inclus le fond du foyer du gril.**

Inspecter l'étanchéité de "anneau "O" dans la valve quand on remplace le réservoir à gaz liquide ou une fois par année, à la date qui est plus fréquente. Remplacer l'anneau "O" s'il y a une indication de fissures, de faux plis ou d'abrasion.

Vérifier le tuyau avant chaque utilisation. Si le tuyau a des fissures, des coupures, est abrasé ou endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.

Pour une réparation ou remplacement de l'assemblage régulateur/tuyau, prendre contact avec votre marchand ou avec un centre de service autorisé.

RACCORDEMENT:

1. S'assurer que la soupape du réservoir et l'appareil soient fermés.
2. Placer le plein réservoir de gaz propane sur le support de base et fixer la bague du haut d'après les instructions d'assemblage.
3. Centrez le bout sur la soupape du réservoir et tenir en place. En utilisant votre autre main, tournez la roue du régulateur jusqu'au bout. N'utilisez aucun d'outils. Serrez à la main seulement. En faisant le raccord, placez le régulateur au même niveau que la soupape sur la bonbonne de propane, pour assurer un raccord parfait. (Fig. 3)
4. Vérifiez les raccords pour fuites. Voir "Contrôle de fuites".
5. Voir les instructions d'allumage. Pour éviter d'activer "l'appareil de contrôle de débit", ouvrez la soupape du cylindre lentement avec les valves du barbecue fermées. Si "l'appareil de contrôle de débit" est activé accidentellement, fermez la valve du cylindre et du barbecue, attendez 10 secondes pour que l'appareil se remet en fonction, ouvrez les valves du cylindre lentement, et après ouvrez les valves du barbecue.

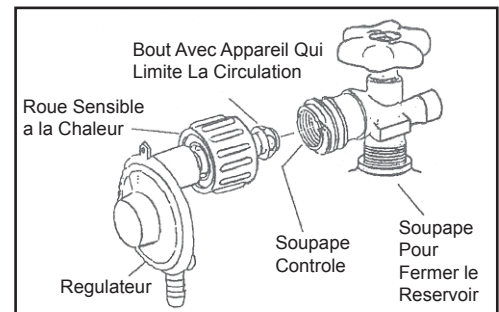


Fig. 3

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

Toutes les connexions fabriquées en usine ont été testées pour dépister les fuites de gaz et les brûleurs ont également subi des tests à flamme. Toutefois, à l'expédition et à la manutention un raccord pourrait se desserrer.



ATTENTION: VÉRIFIER TOUTES LES CONNEXIONS POUR FUITES AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL À GAZ.

VÉRIFIER LA SOUPE DU RÉSERVOIR POUR FUITES À CHAQUE REMPLISSAGE.

VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ CHAQUE FOIS QU'UN RACCORD DE GAZ EST DÉBRANCHÉ ET REBRANCHÉ.

NE PAS FUMER!

NE JAMAIS TESTER LES FUITES DE GAZ EN TENANT UNE ALLUMETTE ALLUMÉE OU AUTRE SOURCE DE FLAMME.

LE TEST DE FUITES DE GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ À L'EXTÉRIEUR.

Vérification des fuites de gaz:

1. Éteindre toutes flammes ou cigarettes dans les environs.
2. S'assurer que les soupapes du réservoir et de l'appareil soient fermées.
3. Connecter le réservoir de gaz LP. Voir "Tuyau et Régulateur".
4. Préparer une solution savonneuse (quantités égales d'eau et de détergent liquide pour la vaisselle).
5. Ouvrir complètement le robinet du plein réservoir de gaz.
6. A l'aide d'un pinceau, brosser chaque raccord avec la solution savonneuse. (Fig. 4 & 5)
7. Si votre gril est équipé d'un brûleur latéral ou brûleur à rôtisserie:
 - a. Mettre le bout d'un doigt sur l'ouverture de l'orifice à l'extrémité du tuyau.
 - b. Tourner le bouton de commande du brûleur latéral "SIDE/REAR" à la position "HI".
 - c. Brosser chaque raccord entre l'orifice et le bouton de commande avec la solution savonneuse. (Fig. 6)
 - d. Tourner le bouton de commande "SIDE/REAR" à la position d'arrêt "OFF".
8. Si la solution fait des bulles, il y a une fuite.
9. Si une fuite est découverte, fermer la soupape d'arrêt du réservoir, serrer le volant à main P.O.L et vérifier de nouveau (Etape N° 5).
10. Si la fuite persiste, prendre contact avec votre marchand de gril pour assistance. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.

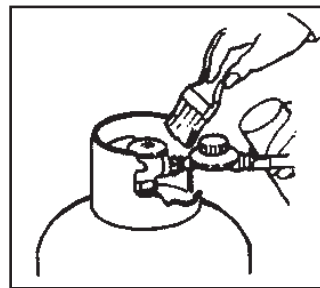


Fig. 4

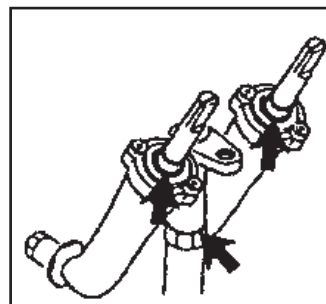


Fig. 5

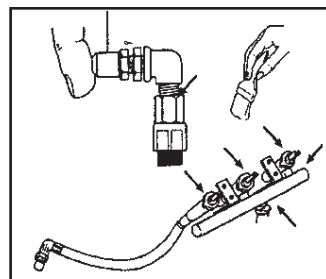


Fig. 6

VENTURI TUBES



ATTENTION: GARDER LES TUBES VENTURI PROPRES. LES OBSTRUCTIONS CAUSÉES PAR LES TOILES D'ARAIGNÉE, NIDS D'INSECTES OU L'EAU PEUVENT CAUSER UN FEU DE RETOUR DE FLAMME. (FIG. 6)

Même s'il est possible d'allumer le gril, le gaz accumulé dans les conduits peut s'enflammer et incendier les tubes venturi et le tableau de contrôle.



AVERTISSEMENT: SI UN FEU DE RETOUR DE FLAMME A LIEU, FERMER IMMÉDIATEMENT LE GAZ À LA SOURCE.

Il est recommandé d'inspecter et de nettoyer les tubes venturi si un des symptômes suivants survient:

1. Une odeur de gaz.
2. Le gril n'atteint pas la température désirée.
3. Le gril cuit inégalement.
4. Les brûleurs émettent des crépitements.

INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUBES VENTURI:

1. Fermer la source du gril, c.-à-d. le réservoir, ou la conduite d'alimentation de gaz naturel.
2. Lorsque le gril est froid, enlever les attaches de retenue des brûleurs de dessous et, lever le brûleur du foyer du gril.
3. Nettoyer les tubes venturi avec une brosse à bouteille ou avec une brosse venturi. (Fig. 7)
4. Replacer le brûleur en position au fond du gril en vous assurant que les tubes venturi soient correctement alignés et ajustés sur les orifices. (Fig. 8)
5. Fixer le brûleur avec les attaches de retenue appropriées.

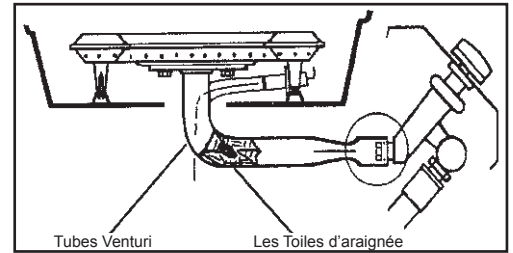


Fig. 6

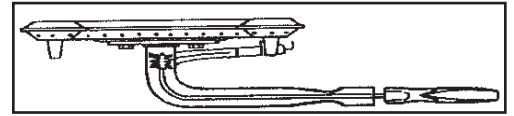


Fig. 7

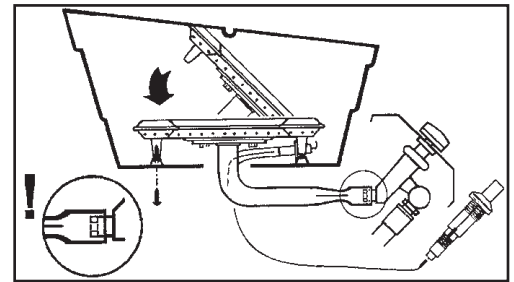


Fig. 8

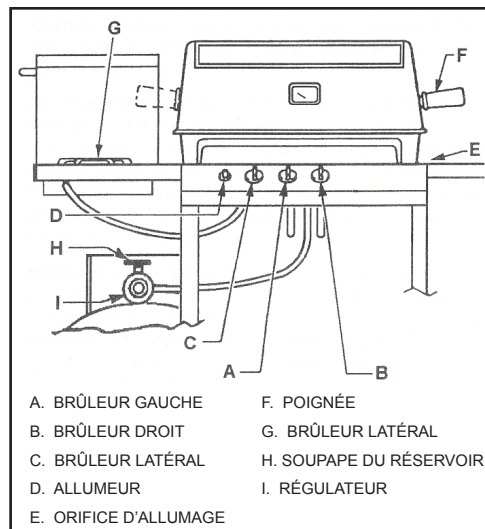
Fonctionnement



AVERTISSEMENT: NE JAMAIS BRANCHER VOTRE APPAREIL À UN RÉSERVOIR DE LIQUIDE SANS LE RÉGULATEUR FOURNI ET JAMAIS À UNE SOURCE DE GAZ. PROPANE NON MUNIE D'UN DÉTENSIOEUR DE PRESSION. LE RÉGULATEUR DE GAZ FOURNI AVEC L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ.

TOUJOURS CONTRÔLER LA CONNEXION DU RÉSERVOIR DE GAZ LP AU RÉGULATEUR POUR FUITES QUAND ON CONNECTE LE RÉSERVOIR DE GAZ LP À L'APPAREIL. VOIR "CONTRÔLE DES FUITES".

NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ. ÉTEINDRE TOUTE FLAMME ET DÉTERMINER LA SOURCE DE PROPANE AVANT DE CONTINUER. NE PAS ALLUMER L'APPAREIL TANT QUE LA FUITE N'A PAS ÉTÉ REPÉRÉE ET RÉGLÉE.



ATTENTION: TOUJOURS FERMER LA SOUPAPE DE LA BOUTEILLE QUAND L'APPAREIL N'EST PAS EN USAGE.

ALLUMAGE

1. L'appareil doit être assemblé entièrement selon les instructions détaillées de l'assemblage.
2. S'assurer que le réservoir de gaz soit plein et correctement connecté au régulateur.
3. S'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir "Réservoir de gaz LP. Contrôle des Fuites".
4. S'assurer que les tubes venturi soient placés correctement au-dessus de l'orifice de la soupape.
5. S'assurer que les fils pour allumer le brûleur principal et le brûleur latéral soient connectés.
6. Lire attentivement toutes les instructions figurant sur la plaque de renseignements du gril.



AVERTISSEMENT: OUVRIR LE COUVERCLE AVANT L'ALLUMAGE.

7. Placer les boutons de réglage à la position d'arrêt "OFF" et ouvrir le robinet de gaz.
8. **Pour Brûleur Principal:**
 - a. Pousser les deux boutons de réglage et les tourner au réglage maximum "Hi".
 - b. Appuyer 3 ou 4 fois sur le bouton d'allumage ou allumer une allumette. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes (Il sera peut-être plus facile d'allumer, avec le bouton de réglage droit ou les deux boutons de réglage tournés à chaleur moyenne "Medium".)

Remarque: Allumage à l'allumette Étapes 1 à 7 ci-dessus.

- c. Insérer une allumette allumée dans l'orifice d'allumage situé en bas à droite du foyer du gril.
- d. Pousser le bouton de réglage droit, à "Hi".
- e. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes.
- f. Après avoir allumé le brûleur droit, pousser le bouton de réglage gauche à "Hi". Le brûleur s'allumera automatiquement.

ALLUMAGE

Pour Brûleur Latéral:

- Pousser le bouton de réglage et le tourner au réglage maximum "HI". Appuyer 3 à 4 fois sur le bouton d'allumage. Le brûleur devrait s'allumer dans 5 secondes suivantes.

Remarque: Allumage à l'allumette étapes 1 à 7 ci-dessus.

- Placer une allumette allumée près des orifices du brûleur latéral. Pousser le bouton de réglage à la position "Hi". Le brûleur devrait s'allumer dans 5 secondes suivantes.

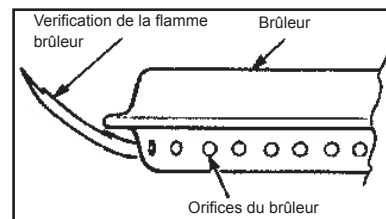


Fig. 9



ATTENTION - CONTRÔLER LE GRIL APRÈS L'AVOIR ALLUMÉ.

- Tous les orifices du brûleur devraient présenter une flamme de 2.5cm de hauteur au réglage maximum "HI". (Fig. 9)

Si un des symptômes suivants se produisent, les tubes venturi sont probablement bloqués. Fermer le gaz immédiatement et nettoyer les tubes venturi. Voir "Tubes Venturi".

- On sent du gaz.
- Un feu causé par un flux se produit.
- Le gril cuit inégalement.
- Les brûleurs émettent des crépitements.

Si le brûleur ne s'allume pas:

- Pousser et tourner le bouton de réglage à la position d'arrêt "OFF". Attendre 5 minutes, puis essayer de nouveau avec le bouton de réglage droit ou avec les deux boutons de réglage tournés à chaleur moyenne "Medium".
- Si un brûleur ne s'allume pas, consulter la "Localisation de Pannes". Si le problème ne peut pas être résolu, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil; contacter votre marchand ou un centre de service autorisé.

FERMETURE

- Fermer le robinet du réservoir de gaz à "OFF".
- Tourner les boutons de réglage à "OFF".

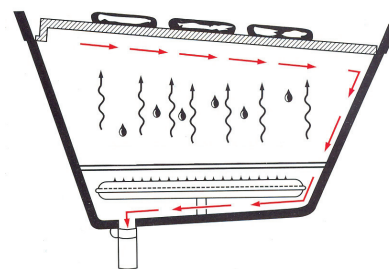
GRILLES DE CUISSON

La masse des grilles de cuisson en fonte absorbe la chaleur et fournit une performance de saisir, non-surpassée, pour sceller les jus naturelles de la nourriture. Les grilles de cuisson en fonte sont recouvertes d'un émail de porcelaines pour faciliter le nettoyage, et pour empêcher la formation de rouille. Les grilles de cuisson en fonte peuvent écailler si manipulées sans précaution, ce qui n'aura pas d'effet sur l'utilisation ou la fonctionnement des grilles. Si de la rouille apparaît, l'enlever avec un tampon à récurer, et recouvrez les grilles avec une couche d'huile de cuisson.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION: Lavez les grilles de cuisson en fonte avec une solution d'eau tiède et de savon doux pour enlever le résidu. Rincez complètement.

CUISSON: Les grilles peuvent être utilisées ne niveau la position ou inclinée (Fig. 10). En préparant de la viande maigre, utiliser ne niveau la position. Les canaux concaves des grilles retiendra le jus de la nourriture, lubrifiera les grilles pour réduire la tendance à la nourriture de coller, et badigeonnera la nourriture. Pour de la nourriture qui émet beaucoup de jus, utiliser la position inclinée. Pour aider à la prévention des flambées, le jus en surplus coulera le long des canaux, et s'égouttera dans la coupe d'attrape graisse.

NETTOYAGE: Pour enlever la nourriture qui reste sur les grilles, utiliser une brosse de grilles. Laisser les grilles refroidir, lavez avec une solution d'eau tiède et de savon doux, essuyer à sec. Recouvrir les grilles avec une couche d'huile de cuisson quand elles ne sont pas utilisées.



POSITION INCLINÉE

Fig. 10

ALLUMAGE

Allumage. Avant de cuisiner pour la première fois avec votre gril à gaz, l'allumer pour éliminer toutes les odeurs ou corps étrangers en procédant comme suit.

Enlever la grille de cuisson et la grille de réchauffage et nettoyer avec de l'eau et un savon doux. Allumer le brûleur, fermer le couvercle et fait marcher le gril pendant 20 minutes avec les boutons de réglage ouverts au moyen. Éteindre le gaz à la source. Tourner les boutons de contrôles sur "OFF". Laisser refroidir l'appareil et replacer les grilles. Vous êtes maintenant prêt pour utiliser l'appareil.

PRÉCHAUFFAGE

Il est nécessaire de préchauffer brièvement le gril avec couvercle fermé pour certains aliments. Les aliments exigeant une température élevée de cuisson ont besoin d'un temps de préchauffage variant de six à dix minutes; pour ceux dont la température de cuisson est inférieure, le temps de préchauffage varie entre deux et cinq minutes. Aucun préchauffage n'est nécessaire pour les ragoûts ou autres aliments à cuisson lente.

POSITION DU COUVERCLE

La position du couvercle en cours de cuisson est une question de préférence personnelle. Cependant, notons que le gril cuit plus rapidement, utilise moins de gaz et contrôle mieux la température avec le couvercle fermé. Le couvercle fermé permet aussi de donner un goût plus fumé aux viandes cuites directement sur la grille et est indispensable à la cuisson à fumée et à rôtisserie.

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Réglage Élevé:

Avec les boutons réglés au maximum "HIGH", la température à la surface de la grille cuisson est d'environ 550°F (290°C) une fois le gril réchauffé. Utiliser ce réglage que pour faire chauffer rapidement, pour griller biftecks et côtelettes et pour enlever par brûlage les résidus d'aliments des grilles après la cuisson. Ce n'est que rarement, pour ne pas dire jamais, que vous utiliserez ce réglage ÉLEVÉ pendant une longue période de cuisson.

Réglage Moyen:

Avec les boutons réglés à température moyenne (MEDIUM) la température à l'intérieur du gril est d'environ 450°F (230°C) avec le couvercle fermé. Utiliser ce réglage la plupart du temps pour griller, rôtir et cuire au four, ainsi que pour les hamburgers et les légumes.

Réglage Bas:

Avec les boutons de contrôle réglés à basse température (LOW), la température à l'intérieur du gril est d'environ 350°F (175°C). Utiliser ce réglage pour toutes cuissons à fumée et à rôtisserie ainsi que pour des aliments maigres comme le poisson.

Remarque: Ces températures ne sont qu'approximatives et varient avec la température ambiante et le vent soufflant sur le gril.

Remarque: Pour obtenir de meilleurs résultats en utilisant la méthode à convection ou la rôtisserie, utiliser un thermomètre.

TECHNIQUES DE CUISSON

PRÉPARATION:

1. Préparer l'aliment en avance pour éviter un délai et les problèmes du réglage de temps. En utilisant une marinade ou des épices, celles-ci doivent être appliquées avant de placer la viande sur la grille de cuisson.
2. Organiser l'endroit autour du gril afin d'y inclure des fourchettes, des pinces, des mitaines à four, des sauces et des assaisonnements pour vous permettre d'être à proximité du gril pendant la cuisson.
3. Ôter la graisse excessive de la viande, afin de minimiser "les flambées" causées par la graisse qui goutte.
4. Pour éviter que la nourriture n'attache à la grille, passer une couche d'huile végétale ou un anti-adhérent en bombe avant d'allumer les brûleurs.
5. Préchauffer le gril à la température désirée avec le couvercle fermé avant de commencer la cuisson.
6. Les légumes se préparent mieux dans une feuille d'aluminium avec une humidité suffisante pour créer de la vapeur. Le temps de cuisson pour les légumes est similaire aux temps de cuisson au four ou cuisson à vapeur sur un fourneau électrique.
7. Avant de commencer la cuisson vérifier la provision de gaz.

Guide Pour Thermomètre à Viande			
Boeuf / Agneau	Saignant	55°C	130°F
Boeuf / Agneau	Moyen	66°C	150°F
Boeuf / Agneau	Bien Cuit	71°C	160°F
Veau	Bien Cuit	65°C	150°F
Porc	Bien Cuit	77°C	170°F
Volaille	Bien Cuit	77°C	170°F

CUISSON À LA GRILLE:

La cuisson à grille est la forme la plus populaire de cuisson au gril. La technique est dictée par le goût personnel.

1. Ne pas saler en cuisant des viandes sur le gril. La viande restera plus succulente si le sel est ajouté après la cuisson.
2. Ne pas arroser les viandes jusqu'à ce qu'elles soient cuites à un tiers ou à un demi. Les sauces avec des tomates, du sucre et de l'huile brûlent facilement et peuvent produire des flambées suite aux gouttes.
3. Afin de prévenir que les biftecks "sèchent", utiliser des pinces plutôt qu'une fourchette et commencer sur "HIGH" pour saisir la viande. Réduire la chaleur quand la viande est bien dorée. Généralement, les morceaux plus épais de bifteck resteront plus humides sur un gril.
4. Pour vérifier si la viande est cuite, faire une petite coupure à la section la plus épaisse ou près de l'os pour vérifier la couleur.
5. Pour de meilleurs résultats, ne pas laisser les flammes atteindre les aliments. Cela éliminera le goût de "brûlé", particulièrement pour le poulet et le porc.
6. Faire la cuisson sur la grille avec le couvercle fermé à température basse accroîtra la saveur "fumée".
7. Après la cuisson fermer le couvercle et tourner les brûleurs à "HIGH" pendant 10 minutes pour brûler la graisse excessive dans le gril.
8. Pour un ajustement additionnel de chaleur utiliser la grille à deux positions pour élever et baisser la surface de cuisson.

Guide de Cuisson sur la Grille			
			Cuisson Durée:
Viande	Grosceur/Poids	Temp.	Saignant - Bien Cuit
Hamburger	Petits Pattes	Basse-Moy	12 - 14 Min
Biftecks	Épaisseur 1"	Moy	8 - 12 Min
Biftecks	Épaisseur 1"-2"	Moy	16 - 24 Min
Côtelette d'agneau	Épaisseur 2"	Basse-Moy	15 - 25 Min
Côtelette de Pork	Épaisseur 1"	Basse-Moy	25 - 30 Min
Côtes Levées	Entières	Basse	40 - 60 Min
Ailes de Poulet	Entières	Basse	25 - 35 Min
Poitrine de Poulet	Entières	Basse	30 - 45 Min
Filet de Poisson	Épaisseur 1-1/2"	Basse-Moy	15 - 20 Min
Homard (Fendu)	Ent. ou Queue	Basse	15 - 20 Min

CUISSON À CONVECTION:

Cette méthode est idéale pour rôti de gros morceaux de viande avec ou sans un tournebroche.

1. Préparer le gril avant de l'allumer. Placer une lèchefrite, sous le milieu de la nourriture. Mettre d'une demie à un pouce d'eau dans la lèchefrite. Du jus de fruit, du vin ou une marinade peuvent aussi être ajoutés pour améliorer la saveur. Ne pas laisser la lèchefrite sécher.
2. Pour rôti sans un tournebroche, placer la viande dans un plat à rôti, directement sur les grilles.
3. Dans la plupart des cas, la cuisson à convection est meilleure avec le couvercle fermé et la chaleur réduite.
4. Fermer le gril et permettez-le de refroidir avant d'enlever la lèchefrite.



ATTENTION: LA GRAISSE EST TRÈS INFLAMMABLE ET DOIT ÊTRE MANIPULÉE SOIGNEUSEMENT POUR ÉVITER LES BLESSURES.

Guide de Cuisson à Brûleur Arrière / à Convection			
Rôti de Boeuf	Grosceur/Poids	Temp.	Saignant - Bein Cuit
Rôti de Boeuf	3-6 lbs.	Moy - Basse	2 - 4 Hrs
BRôti de Boeuf	6-10 lbs.	Moy - Basse	3 - 5 Hrs
Rôti de Porc	2-5 lbs.	Moy - Basse	2 - 4 Hrs
Rôti de Porc	6-10 lbs.	Moy - Basse	3 - 5 Hrs
Dinde ou Poulet	2-5 lbs.	Moy - Basse	2 - 4 Hrs
Dinde ou Poulet	5-10 lbs.	Moy - Basse	3 - 5 Hrs

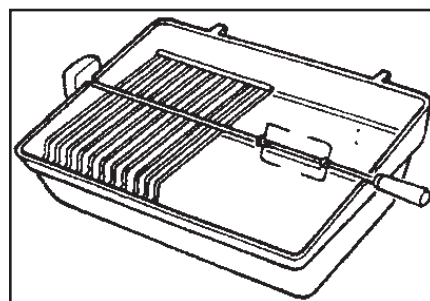


Fig. 11

CUISSON À BRÛLEUR ARRIÈRE:

1. Le tournebroche peut accommoder jusqu'à 7 kg (15lbs) de viande avec le facteur de limitation de l'espace libre de rotation.

Pour de meilleurs résultats, la viande doit être distribuée à la longueur de la broche et centrée à la ligne centrale de la broche pour éliminer une condition déséquilibré.

2. Le tournebroche peut être utilisé en combinaison avec les grilles de cuisson si l'espace le permet. Dans ce cas, placer la viande le plus près de la poignée de la broche afin de faciliter le maniement. (Fig. 11)
3. Bien attacher la viande sur la broche avant de la placer sur le gril. Pour la volaille, attacher les ailes et les pattes serrement pour éviter contact avec la lèchefrite.
4. Dans la plupart des cas la cuisson au tournebroche est meilleure avec le couvercle fermé et la chaleur réduite.
5. Avant de placer la viande sur le gril, arroser la viande avec de l'huile végétale ce qui accroîtra le brunissement à l'extérieur de la viande.
6. Dans la plupart des applications de cuisson à tournebroche, une lèchefrite est suggérée pour tenir la graisse. Placer la lèchefrite sur sous le milieu de la nourriture. Mettre d'une demie à un pouce d'eau dans la lèchefrite. Du jus de fruit, du vin ou une marinade peuvent aussi être ajoutés pour améliorer la saveur. Ne pas laisser la lèchefrite sécher. Pour cuisson sans lèchefrite, prendre attention pour éviter risque de feu de graisse.
7. Porter des mitaines à four en manipulant la broche ou en travaillant autour du gril pour éviter de se blesser.
8. Avant d'enlever la graisse du lèchefrite, fermer le gril et le laisser refroidir.



ATTENTION: LA GRAISSE NON-VÉGÉTALE EST TRÈS INFLAMMABLE ET DOIT ÊTRE MANIPULÉE AVEC SOIN POUR ÉVITER DE SE BLESSER.

COMMENT UTILISER UNE BROCHE:

Gigot d'agneau (Fig. 12)

1. Faire enlever à la scie 3 pouces d'os de la petite partie du gigot.
2. Laisser la viande autour de l'os intacte pour former un rabat. Mettre la broche sur la tige.
3. Replier le rabat par dessus et filer la tige à travers le rabat et le gigot.
4. Mettre une deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans chaque bout du gigot.
5. Tester pour l'équilibre. Serrer les vis.

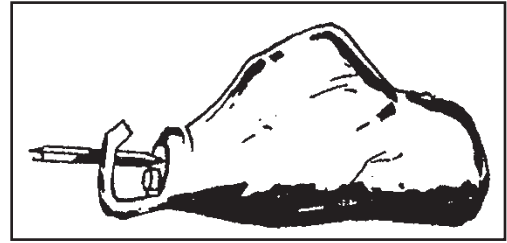


Fig. 12

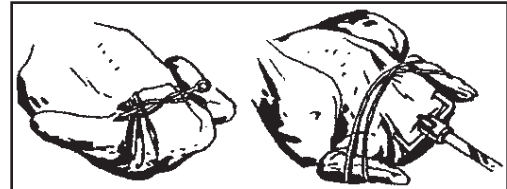


Fig. 13



Fig. 14

Volaille (Fig. 13)

1. Avec la poitrine face en bas; couvrir la cavité avec la peau du cou. Rentrer les bords de peau; embrocher à la peau du dos. Enrouler une ficelle autour de la broche et attacher. Remonter la poitrine; attacher ou embrocher les ailes au corps.
2. Mettre une broche sur la tige. Insérer la tige dans la peau du cou, parallèle à la colonne vertébrale; Sortez-la juste au-dessus de la queue. Mettre une deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans la poitrine et la queue. Tester pour l'équilibre. Serrer les vis.
3. Attacher la queue avec une ficelle. Croiser les pattes; attacher à la queue.

Trois Poulets Sur Une Broche (Fig. 14)

1. Attacher ou embrocher les ailes au corps.
2. Mettre une broche sur la tige. Raccorder les poulets sur la tige. Enrouler une ficelle autour des queues et des pattes; attacher à la tige.
3. Mettre la deuxième broche sur la tige et insérer les broches dans le poulet. Serrer les vis.

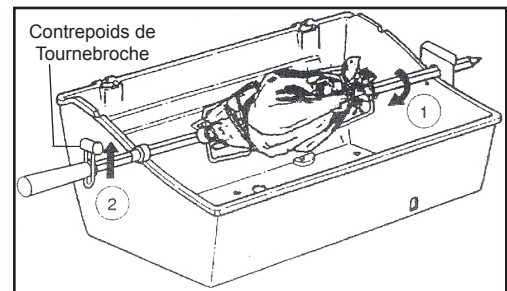


Fig. 15

Contrepoids de Tournebroche (Fig. 15)

1. Déserrer la poignée du tournebroche pour que le contrepoids tourné facilement. Placer le tournebroche dans les coches du boîtier.
2. Ajuster le contrepoids sur le côté le moins lourd du tournebroche. Serrer la poignée. Vérifier, périodiquement, que la pièce de viande tourne régulièrement. Ajuster le contrepoids si nécessaire.

THERMOMETRE:

1. La seule façon de vérifier quand un gros morceau de viande est cuit est d'utiliser un thermomètre de barbecue. Insérez le thermomètre à un angle dans la partie la plus épaisse de la viande. **Vérifiez que le thermomètre ne touche pas la tige ou un os, et qu'il n'est pas dans la graisse.**
2. Laisser le thermomètre en place pendant que la viande tourne. Quand le thermomètre atteint la température désirée, la viande est cuite. Ajouter vos sauces durant la dernière minute de cuisson. Enlever la viande du tournebroche et attendez 15 minutes pour que la viande soit plus ferme avant de trancher.

Pour le poulet: Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la cuisse, là où la cuisse rejoint le corps du poulet. (Fig. 16)

Pour un jambon ou un rôti: Insérer le thermomètre dans le centre de la partie la plus pesante de la viande. (Fig. 17)

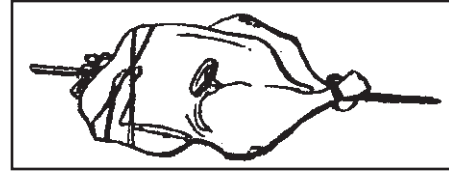


Fig. 16

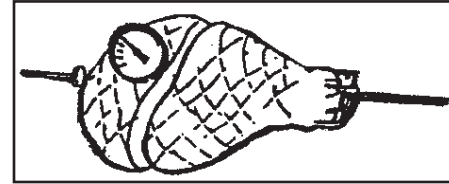


Fig. 17

Dépannage

Symptom	Problem	Solution
Odeur de Liquide.		Fermer immédiatement la soupape du réservoir de gaz LP. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit scellée.
Fuite détectée dans le réservoir, le régulateur ou autre connexion.	Raccord du régulateur lâche.	Serrer de nouveau et vérifier s'il y a des fuites.
	Fuite de gaz dans le tuyau, le régulateur ou dans la soupape.	Voir centre de service autorisé.
Il y a une flamme causé par un flux sous la console de contrôle.	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le venturi, voir "nettoyage & entretien".
Les brûleurs ne s'allument pas.	Manque de gaz LP.	Remplir de nouveau le réservoir de gaz LP.
	Fils des allumeurs non-connectés.	Connecter les électrodes du brûleur principal et latéral.
	L'électrode de l'allumeur mal aligné sur le brûleur.	Aligner de nouveau l'électrodes. Voir instructions pour l'assemblage.
	Fonctionnement défectueux de l'allumeur.	Suivre la procédure pour "l'allumage manuel". Voir votre marchand ou centre de service pour les pièces de rechange.
	Le régulateur n'est pas complètement connecté à la soupape du réservoir.	Serrer la roue du régulateur.
	La soupape du brûleur est ouverte en même temps que la soupape du réservoir, activant l'appareil pour excès de circulation.	Fermer les soupapes de brûleurs et du réservoir. Ouvrir la soupape de réservoir lentement, puis ouvrir la soupape du brûleur pour allumer.
	Une fuite dans le système, activant l'appareil pour excès de circulation.	Vérifier les fuites des connexions pour déterminer si elles ne sont pas ajustées. Reserrer les installations. Vérifier les fuites du système.
	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir "nettoyage & entretien".
	Venturi non-aligné avec l'orifice de la soupape.	Aligner de nouveau le venturi à l'orifice. Voir "tubes venturi".
	Orifice bloque.	On peut nettoyer l'orifice avec une aiguille ou un fil fin. Ne pas essayer de percer l'orifice.
Chaleur diminuée, "son pétillant".	Tuyau est tordu.	Redresser le tuyau. Éloigner du fond du foyer.
	Manque de gaz LP.	Remplir de nouveau le réservoir de gaz LP.
	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir "nettoyage & entretien".

Symptom	Problem	Solution
“Sections chaudes” sur la surface de cuisson.	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le tube venturi, voir “nettoyage & entretien”.
“Flambées soudaines” (ou) feu de graisse.	Chaleur excessive.	Tourner le contrôle du brûleur à un réglage plus bas ou lever la grille de cuisson à la position supérieure (grilles à deux positions seulement).
Vrombissement du régulateur.	Soupape de réservoir tournée trop rapidement.	Tourner la soupape du réservoir lentement.
Flamme jaune.	Un peu de flamme jaune est normal. Si ça devient excessif, il est possible que le venturi soit bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le venturi. Voir “tubes venturi”.
	Orifice du brûleur bloqué.	Enlever le brûleur et nettoyer avec une brosse à poil doux.
Intérieur de couvercle semble peler.	Cela est une accumulation de graisse, et non pas une défectuosité de la peinture.	Nettoyer avec une brosse rigide ou un grattoir.

Entretien

NETTOYAGE GÉNÉRALE:

Retirez les grilles lorsque le barbecue, tournez-les à l'envers. Couvrir les Flav-R-Wave, au trois quarts avec du papier d'aluminium, le côté luisant vers l'intérieur. Allumez les brûleurs; avec le couvercle fermé, gardez le barbecue à haute température pour 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il arrête de faire de la fumée. Fermez la soupape de la bonbonne, ensuite les boutons de contrôle. Lorsque le barbecue est refroidit, enlevez le Flav-R-Wave. Nettoyez l'intérieur du boîtier de fond du barbecue en brossant les côtés et ensuite finir avec un aspirateur.

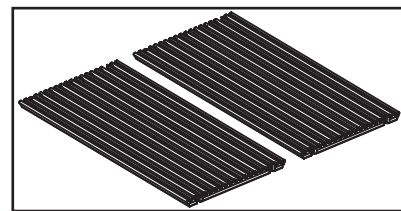


Fig. 18

ENTRETIEN PÉRIODIQUE:

Après la cuisson, préparer pour votre prochaine grillade en brûlant les restes de nourriture d'après la grille et les Flav-R-Wave de la façon suivante.

Grilles pour cuisson (Fig. 18)

Enlever toute la nourriture des grilles, tourner les boutons de réglage à "HIGH" et faire fonctionner le barbecue avec le couvercle fermé pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée. Tourner la soupape du réservoir de gaz à "OFF", puis après, les boutons de réglage à "OFF". Utiliser une brosse de laiton avec manche long pour nettoyer les grilles. Ne pas oublier que le gril est chaud, alors porter des mitaines à four pour tenir la brosse.

Il n'est pas nécessaire de laver les grilles après chaque grillade, mais si vous le voulez, utiliser une solution d'eau et de savon doux, puis rincez-les bien. Ne jamais utiliser de nettoyeur commercial pour fours.

Flav-R-Wave (Fig. 19)

Si il ya un peu de residu commence a s'accumuler sur le Flav-R-Wave, enlever les grilles de cuisson et gratter l'excès de residu avec l'arriere de votre brosse a barbecue.

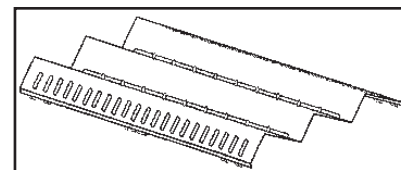


Fig. 19

ENTRETIEN ANNUEL:

Pour assurer une performance efficace et sécuritaire, cet appareil doit être inspecté et nettoyé au moins une fois par année ou après une période d'entreposage dépassant un mois.

Brûleur

Enlever le brûleur et examiner pour fissures ou détérioration. (Fig. 20)

Nettoyer les tubes venturi à l'aide d'un cure-pipe ou d'une brosse venturi pour éliminer les obstructions causées par les araignées ou insectes. Voir "tubes venturi".

Pendant que le brûleur est enlevé, nettoyer l'intérieur du fond du foyer. Les dépôts durs peuvent être enlevés avec une brosse métallique et les surfaces lavées avec du savon et de l'eau.

Tuyau

Examiner et rem placer si nécessaire. Voir "Tuyau et Régulateur".

Tablettes modulaire

Laver avec de l'eau et du savon. Légèrement plassez une couche de l'huile de cuisson pour rehausser la lustre.

Fini extérieur

En cas d'apparition de taches blanches de calcium, laver l'extérieur du boîtier à l'eau savonneuse douce. Bien rincer les surfaces et essuyer avec un chiffon imbibé d'huile de cuisson pour leur redonner leur lustre.

Les égratignures peuvent être "retouchées" avec une peinture en aérosol pour hautes températures (600°F).

Pièces de rechange

Si un problème se présente avec le régulateur, le tuyau, le brûleur, ou les soupapes du contrôle, *ne pas essayer* de les réparer. Pour la réparation ou pièces de rechange voir votre marchand ou, un John Deere centre de service autorisé ou contacter l'uxine.

Contrôle des fuites

Après avoir branché le réservoir, faite sûre de vérifier pour des fuites. Voir contrôle des fuites.

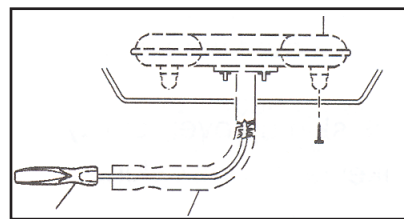


Fig. 20

Entreposage

ENTREPOSAGE

Toujours conserver le réservoir de gaz à l'extérieur.

NE PAS entreposer le réservoir de gaz en plein soleil.

Si vous désirez ranger l'appareil à l'intérieur, il faut débrancher et enlever le réservoir et le placer à l'extérieur dans un endroit bien aéré.

Garder hors de la portée des jeunes enfants.

Si vous laissez le réservoir branché à l'appareil, vous devez le ranger à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.

Caractéristiques

CARACTÉRISTIQUE

ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES		
	HR-BG5002	HR-BG5202	HR-BG6203
Puissance:			
Brûleur	50,000 BTU	52,000 BTU	52,000 BTU
Brûleur Latéral	N/A	N/A	10,000 BTU
Brûleur Principal	12.5 kW	15.2 kW	15.2 kW
Kit de Arrière	N/A	N/A	Facultatif
Cuisine du Système:			
Surface à Cuire Primaire	375 carrés. dans.	460 carrés. dans.	460 carrés. dans.
Surface à Cuire Totale *	605 carrés. dans.	610 carrés. dans.	610 carrés. dans.
Conception & Dénommer:			
Insertion de Capot	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Base de Piédestal	Acier enduit de zinc	Acier enduit de zinc	Acier enduit de zinc
Cabinet	N/A	Résistant avec le stockage	Résistant avec le stockage
Portes de Cabinet	N/A	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Panneau de Commande	-	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Étagères Latérales **	Perma-Mold™ XL	Perma-Mold™ XL	Acier inoxydable
Roues	17.78 cm	20.32 cm	20.32 cm
Roulettes	6.35 cm fermeture	6.35cm fermeture	6.35 cm fermeture

* y compris la porcelaine support de chauffage enduit

** avec les crochets et le condiment intégrés bords d'outil

NOTER LE NUMÉRO DE SÉRIE

Noter ci-dessous le numéro de modèle ainsi que le numéro de série et la date d'achat de votre appareil. Votre concessionnaire a besoin de ces renseignements lors des commandes de pièces.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

(À remplir par l'acheteur)

CONDITIONS DE LA GARANTIE

John Deere garantit toutes les pièces (à l'exception de celles stipulées ci-dessous), de votre nouveau grille en cas de défauts de matériaux et de fabrication pendant les périodes suivantes::

Pour La Vie:

Boîtier Piédestal et tablettes en acier inoxydable

Pendant cinq (5) années à partir de la date d'achat:

"Super 8™ Infinity" Brûleurs

Pendant deux (2) années à partir de la date d'achat:

Peinture

Toutes autres pièces et peinture

Les pièces défectueuses ne résultant pas d'une usure normale seront réparées ou remplacées à notre choix pendant la période de garantie. Quoi qu'il arrive, le remboursement est limité au prix d'achat.

PIECES EXCLUES DE LA GARANTIE

Cette garantie ne couvre pas les échecs ou les difficultés de fonctionnement causés par accidents, abus, mauvais usage, modifications, mauvaise application, vandalisme, installation incorrecte, entretien et service incorrectes, ou manque d'entretien normal et habituel, y compris mais non-limité aux dommages causés par les insectes dans les tubes des brûleurs, tel qu'indiqué dans le manuel de l'utilisateur.

La détérioration ou dommages causés par les tempêtes, y compris la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, et la décoloration causée par l'exposition aux produits chimiques directes ou dans l'atmosphère, ne sont pas couverts sous cette garantie. Les frais de transport. Les coûts de suppression ou de réinstallation. Le coût de main d'oeuvre pour installation ou réparations. Les frais de service. Responsabilité pour les dommages indirect ou par conséquence.

BRÛLEUR: La durée des brûleurs (fabriqué en acier inoxydable) dépend de l'entretien et de la maintenance de ce dernier. Cette garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou à un entretien anormal. Dans ce cas, cette garantie accorde au propriétaire l'option d'acheter un nouveau brûleur durant la 1^{ère} à la 3^{ème} année - 50%, 4^{ème} année - 40%, 5^{ème} année - 25% en respectant le prix courant.

PIÈCES DE REMPLACEMENT: Toujours utiliser "les pièces de grils à gaz authentiques John Deere pour remplacement. Cette garantie sera annulée si d'autres pièces sont utilisées.

Pour toute question de service ou de garantie, s'adresser à
Mi-T-M Corporation, 8650 Enterprise Drive, Peosta, IA 52068-0050
Tél.: JD-KLEEN (1-877-535-5336) Fax 563-556-1235
Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00, heure centrale

Introducción

Gracias por comprar este John Deere producto.

Lea este manual con cuidado para aprender cómo operar y hacerle servicio a su máquina correctamente. Falla resultaría en lesiones personales o daño a equipo. Este manual y muestras de seguridad en su máquina pueden también estar disponibles en otros idiomas. (véase a su distribuidor de John Deere para ordenar)

Este manual debe considerarse una parte permanente de su máquina y debe quedarse con la máquina cuando la venda.

Medidas en este manual se dan en sistema métrico y en equivalentes de unidades de Estados Unidos. Use sólo partes y cierres de reemplazar correctos. Cierres métricos y pulgadas necesitarían un tirón especial de métrico o pulgada.

El número de serie está situado en sección de especificaciones o números de identificación. Escriba correctamente todos los números para ayudar a encontrar la máquina si sea robada. Su concesionario también necesita estos números cuando ordenaría partes. Ponga números de identificación en lugar seguro fuera de la máquina.

La garantía provee de concesionario John Deere para quien opere y mantenga su equipo como descrito en este manual. Este manual está explicado en certificado de garantía que se vea en este manual.

Esta garantía provee la seguridad que su concesionario John Deere daría garantía de productos donde defectos aparecen durante tiempo de garantía. Debe abusar al parrillas o cambios para modificar la función a través de especificaciones de fábrica la garantía será vacía.

ADVERTENCIA

Comestibles se usa en aparatos de gasolina o aceite-empezado, y los productos de combustión como comestibles, contenga químicos que el estado de California sabe causar cáncer, defectos de nacimiento o otros daños reproductivos

“Esta advertencia se da para perseguir a California Health and Safety Code Sec. 25249.6”

Materias

	Página
Seguridad	56
Mandos	59
Instalación	60
Preparación	61
Operación	66
Localización de fallas	73
Mantenimiento	75
Almacenamiento	77
Especificaciones	78
Garantía	79

Toda información, ilustraciones, y especificaciones en este manual se basa en información lo último que disponible al tiempo de publicación. Se reserva el dercho de efectuar cambios sin previo aviso.

Seguridad

RECONOZCA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Cuando mire este símbolo en la máquina o manual, sea alerta de posibilidad o potencia de graves personales.

Siga precauciones recomendables y prácticas de operación.



COMPRENDA PALABRAS DE ALERTAS

Una palabra de alerta -- Peligro, Advertencia, Precaución -- se usa con el símbolo de alerta de seguridad. Peligro indica la situación más seria.

Señales de seguridad como PELIGRO y ADVERTENCIA está situada cerca de riesgos específicos. Precauciones generales están en una lista en las señales de seguridad precaución a mensajes de seguridad en este manual.

 **PELIGRO**

 **ADVERTENCIA**

 **PRECAUCION**

SIGA LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea con cuidado todos mensajes de seguridad en este manual y en las señales de seguridad en parrillas. Mantengase señales de seguridad en condición bueno. Reemplace desaparecidos o señales de seguridad con daño. Asegurese que componentes nuevos de equipo y partes de reparación incluir las señales de seguridad último. Señales de seguridad para reemplace son disponibles de su concesario.

Aprenda como operar la parrillas y como usar los mandos correcta. No permita nadie para operar sin instrucciones.

Mantengase la parrillas en condición corecta para trabajar. Modificaciones con no autorizado a la parrillas pueden afectar la función y/o seguridad y afecta la vida de parrillas.

Si usted no entiende cualquier parte de este manual y no necesita ayuda, entre en contacto con a su distribuidor.





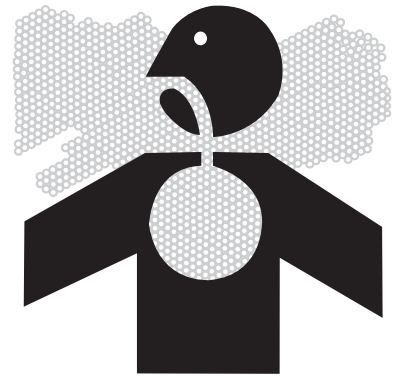
LP GASOLINA SEGURIDAD

Use parrilla en aire libre, afuera de ventanas abiertas, tiros, o puertas.

Este aparato se usa solamente en aire libre, no opere en garaje, nave, balcón, ni otros areas como estes.

Si oía gasolina:

1. Apague gasolina al aparato.
2. Extingua todas llamas abiertas.
3. Abre tapa.
4. Si oler siga, llame inmediatamente su proveedor de gasolina o su departamento de Fuegos.



RIESGOS DE ELECTRICOS

Si algun accesorio se usa con este aparato que reuerir un fuente de poder eléctrico y exterior, el accesorio cuando instale tiene que estar de tierra eléctrica de acuerdo con códigos locales. En el ausente de códigos locales, los estandares apliquen:

(USA) ANSI/NFPA No. 70 - Edición Presente

(CANADA) CSA C22.1 - Código Electrical de Canada

No corte o quite diente de tierra de tapón.

Mantenga cuerda de suministro eléctrico y manguera de suministro del combustible, afuera de algo superficie caliente.

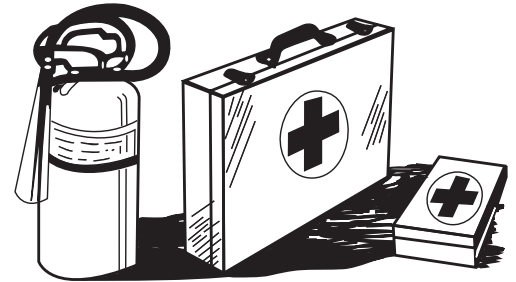


PREPARE PARA EMERGENCIAS

Mantenga primeros auxilios y extinguidor cerca.

Mantenga números de emergencia para doctores, servicio de ambulancia, hospital, y departamento de fuego cerca de telefono.

Sea preparado si un fuego empieza.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Su nueva parrilla gasolina de John Deere es un aparato seguro y conveniente cuando tiene asamblea y uso apropiado. Sin embargo, como con todos productos de empezada-gasolina, hay ciertas guardias de seguridad que tiene que observar. Falla para seguir estas guardias puede resultar en daño o lesiones. Si Ud. tiene preguntas de asamblea o operación, consulte su representante, sector de servicios de apartos gasolinas, o su compania de gasolina:


1. **NO MANTENGA** o use gasolina, o otros vapores flamables y líquidos en el área de este o algunos otros aparatos.
2. Un cilindro de LP que no tiene conexión para uso no debe mantener en el área de este o algunos otros aparatos.
3. **SOLO PARA USO EXTERIOR.**
4. Si mantenga interior, quite y salga el cilindro exterior.
5. No opere este aparato sin ausente.
6. Atencion especial es necesario para mantenga ninos afuera de superficies calientes.
7. Observe las instrucciones de mantenimiento especificados en este manual.

!GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!





Nota: Las etiquetas son inglesas y francesas solamente.



**C.R.P.-1B
4-13593
INGLES**

WARNING


FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS MAY RESULT IN AN OVERFLOW OR FIRE THAT MAY CAUSE PROPERTY DAMAGE, SERIOUS INJURY OR DEATH.

Before You Use Your Grill

1. Move grill to an open area. See owners manual.
2. Make sure tank valve is in its full off position. (Turn clockwise to stop).
3. Check tank valve features to ensure it has proper external mating threads. (Tank Valve Marked: USE WITH TYPE ONE TANK VALVE).
4. Make sure all burner valves are in their off positions.
5. Inspect valve connection port and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or plugged equipment. See your local LP Gas Dealer for repairs.
6. When connecting regulator assembly to the tank valve, hand tighten nut clockwise to a positive stop. **DO NOT use a wrench to tighten.** Use of a wrench may damage quick closing coupling nut and result in a hazardous condition.
7. Open tank valve fully (counterclockwise). Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light grill. If a leak is found, turn tank valve off and do not use grill until repairs can be made by a local LP Gas Dealer. **DO NOT attempt to make repairs yourself.**
8. Never attempt to use a grill or any components that have been damaged or exposed to an accidental fire.

The connection provided with this grill incorporates two important features: Temperature Activated Shut-off and Excess Flow Control. Consult owners manual for important detailed lighting instructions before attempting to light grill.

NOTE:
This barbecue must be used with an LP GAS cylinder equipped with an Overfilling Prevention Device (O.P.D.).



**C.R.P.-1B
4-13593
FRANÇES**

AVERTISSEMENT

L'INOBSEVATION DES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT PEUT RÉSULTER EN UN DÉBOULÉ OU UN INCENDIE QUI POURRAIT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DE SÉRIEUSES BLESSURES OU LA MORT.

Avant d'utiliser votre barbecue

1. Placer le barbecue au grand air. Voir le manuel du propriétaire.
2. S'assurer que le robinet de la bouteille de gaz est bien fermée. (Tourner en sens horaire pour le fermer).
3. Vérifier les caractéristiques du robinet de la bouteille pour s'assurer qu'il est doté du filetage extérieur de raccord approprié. (Robinet de bouteille portant la mention: USE WITH TYPE ONE TANK VALVE).
4. S'assurer que toutes les manettes de gaz du brûleur sont en position de fermeture.
5. Examiner à l'œil l'orifice du raccord de robinet et le bloc de raccord du régulateur, afin de déceler toute présence d'étréiers ou de débris. Enlever les débris s'il y a lieu. Voir si le tuyau flexible est endommagé en fonctionnant de près. Ne jamais essayer d'utiliser l'équipement endommagé ou obstrué. Confier toutes réparations au marchand de gaz P.L. du quartier.
6. Au moment de brancher le bloc régulateur au robinet de la bouteille de gaz, serrer l'écrou à la main, en sens horaire, jusqu'à ce qu'il soit à bloc. **NE PAS se servir d'une clé pour le faire.** L'utilisation d'une clé pourrait abîmer l'écrou d'accouplement à fermeture rapide et créer une situation dangereuse.
7. Ouvrir complètement le robinet de la bouteille (sens antihoraire). Vérifier l'étanchéité de tous les raccords à l'eau savonneuse avant d'allumer le barbecue. S'il y a fuite, fermer le robinet de la bouteille de gaz et ne pas utiliser le barbecue avant de l'avoir fait réparer par le marchand de gaz P.L. du quartier. **NE PAS essayer d'y faire la réparation soi-même.**
8. Ne jamais essayer d'utiliser un barbecue ni aucune pièce qui ont été endommagés ou exposés à un incendie.

Le raccord livré avec ce barbecue comporte deux caractéristiques importantes: un dispositif d'arrêt déclenché par la température et un limiteur empêchant le surdébit. Avant de procéder à l'allumage du barbecue consulter le manuel du propriétaire pour obtenir les importantes instructions d'allumage détaillées.

NOTE:
Ce barbecue doit être utilisé avec un réservoir de gaz L.P. équipé avec un "Overfilling Prevention Device" (O.P.D.).

Posición: Manguera y regulador

CAUTION: READ INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING

- THE GAS PRESSURE REGULATOR PROVIDED WITH THIS APPLIANCE MUST BE USED. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11 INCHES (27 MBAR) WATER COLUMN.
- THE GAS SUPPLY MUST BE OFF AT THE PROPANE CYLINDER WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE. IF STORED INDOORS DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS IN WELL VENTILATED AREA.
- MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION. 30 INCHES (76 CM) FROM SIDES AND 30 INCHES (76 CM) FROM BACK.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD COMBUSTIBLE SURFACES.

OUTDOOR COOKING APPLIANCE FOR OUTDOOR USE ONLY

MADE IN CANADA ONWARD MANUFACTURING COMPANY LIMITED WATERLOO, ONTARIO CANADA

MODEL 962-44

BTUH INPUT 10000 52000 BTUH D'ENTRÉE

SIDE COTE MAIN PRINCIPAL BACK ARRIÈRE

CAN / C.G.A. 1.6

ANSI Z21.58 LATEST EDITION

TYPE OF GAS PROPANE/LP TYPE DE GAZ

SERIAL NO. W-335920 NO DE SÉRIE

AVERTISSEMENT: LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER

- IL FAUT UTILISER LE RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ FOURNI AVEC CET APPAREIL. LE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ À UNE PRESSION D'ÉMISSION D'UNE COLONNE D'EAU DE 11 POUCES (27 MBAR).
- LE ROBINET D'ALIMENTATION SUR LE CYLINDRE DE PROPANE DOIT ÊTRE FERMÉ LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN USAGE. S'IL EST RANGÉ À L'INTÉRIEUR LE CYLINDRE SERA DÉBRANCHÉ ET DEVRA RESTER DEHORS EN ESPACE BIEN VENTILÉ.
- DÉGAGEMENT MINIMAL ENTRE LES PAROIS LATÉRALES ET L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE 30 POUCES (76CM) À PARTIR DES PAROIS LATÉRALES ET 30 POUCES (76 CM) À PARTIR DE L'ARRIÈRE.
- NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS UNE SURFACE COMBUSTIBLE.

APPAREIL DE CUISSON EXTÉRIEUR N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR

Posición: Bastidor de ayuda

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. READ OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE LIGHTING.
2. OPEN LID DURING LIGHTING.
3. PUSH AND TURN RIGHT CONTROL KNOB OR SIDE BURNER KNOB TO HIGH. PUSH OR ROTATE IGNITER 3 OR 4 TIMES OR MATCH LIGHT.
4. IF IGNITION DOES NOT OCCUR IN 5 SECONDS, TURN THE BURNER CONTROL(S) OFF. WAIT 5 MINUTES, AND REPEAT THE LIGHTING PROCEDURE.
5. TO SHUT OFF- TURN GAS SUPPLY VALVE OFF. ALLOW GAS IN LINE TO BURN OUT. TURN VALVES OFF.

FOR OUTDOOR USE ONLY

WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'ALLUMER.
2. SOULEVEZ LE COUVERCLE PENDANT L'ALLUMAGE.
3. PUSSEZ ET TOURNEZ LE BOUTON DE CÔNTRÔLE DU BRÛLEUR PRINCIPAL OU LATÉRAL JUSQU'À LA POSITION DE CHAQUEUR INTESE. PUSSEZ OU TOURNEZ LE BOUTON D'ALLUMEUR 3 OU 4 FOIS OU UTILISEZ UNE ALLUMETTE.
4. SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS EN 5 SECONDES, FERMEZ LE ROBINET DU BRÛLEUR, ATTENDEZ 5 MINUTES, ET PORCÉDEZ DE NOUVEAU À L'ALLUMAGE.
5. POUR ÉTEINDRE, FERMEZ LA VALVE DE LA BONBONNE, ATTENDEZ QUELQUES INSTANTS POUR PERMETTRE AU GAZ DE SE CONSUMER, REMETTEZ LES BOUTONS DE CÔNTRÔLE À LA POSITION "ARRÊT".

POUR UTILISATION A L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

ATTENTION: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENEZ LES ENFANTS À DISTANCE.

Posición: Panel de control

Mandos



HR-BG5002



HR-BG5202



HR-BG6203

A--Cubierta Superior
B--Termóstato

C--Manija
D--Mandos

E--Estante Lateral
F--Hornilla Lateral

G--Puertas Delanteras
H--Fijación de los Echadores

Instalación

INSTALACIÓN

En EEUU este aparato tiene que instalar en acuerdo con código local y código nacional relevante:

ANSI-Z2223-Código más nuevo de Nacional Combustible de Gasolina

En Canada, este aparato tiene que instalaren acuerdo con código local y estándares relevantes CGA:

CAN / CGA – B 149.2 LP /Gasolina / Código de Instalación Propano y Códigos Locales Nuevos donde Applicable

Este aparato tiene que estar afuera de superficies combustibles de un mínimo de 76 cm / 30 " de cada lado, y 76 cm/ 30 del retraso.

No opere este aparato abajo de algo construcción de tejado elevado o follaje.

Este aparato se **USA SOLAMENTE EN AIRE LIBRE, NO OPERE** en garaje, nave, balcón, ni otros areas como estes.

NO limite el flujo del aire al aparato.

Mantenga el área alrededor del aparato libre de materiales combustibles, gasolina, y todos líquidos y vapores.

Este aparato no fue intención que instalar en o adentro de vehículos recreos y/o barcos.



Preparación

QCC®-1 ENGANCHANDO DE CERRADO RAPIDO

John Deere modelos se diseñan para usar con cilindro de LP gasolina que tiene un sistema nuevo con QCC®-1 Enganchando de Cerrado Rápido.

El sistema de QCC®-1 tiene características nuevas de seguridad que requerir de Canadian Standards Steering Committee y American National Standard Institute (ANSI).

- Gasolina no fluye hasta una conexión positiva ha hecho.
- Un elemento termal apagará el flujo de gasolina entre 240° y 300° F.
- Cuando activó, un Aparato de Limitando de Flujo limitará el flujo de gasolina a 10 pies cúbico cada hora.

CILINDRO DE LP GASOLINA

El Cilindro de LP Gasolina no se incluye con la Parrilla Gasolina. Asegúrese que comprar uno con válvulas de QCC®-1. Esta válvula se conoce porque los hilos externos en la puerta de entrada de válvula. QCC®-1 tiene cilindros que son disponibles de su Representante de Parrilla Gasolina. (Fig. 1)



ADVERTENCIA: ALGO INTENTO PARA CONECTAR REGULADOR, DE USO DE ADAPTADORES O OTRAS MANERAS, A ALGUNA VÁLVULO A PUEDE RESULTAR EN DAÑO, FUEGO, O LESIONES Y PUEDE CANCELAR LAS CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD SE DISEÑO EN EL SISTEMA DE QCC®-1.

ESPECIFICACION:

1. Todos cilindros de LP Gasolina se usa con este aparato tiene que construir y marcar con especificaciones para cilindros de LP Gasolina en acuerdo con Canadian Trasport Commission (CTC) para uso en Canada, o US Department of Transportation (DOT) para uso en EEUU.
2. El cilindro de gasolina se usa para este aparato no pueda tener una capacidad más grande de 20 lbs. (9kg). Aproximadamente 18" (46 cm) arriba; 12" (31 cm) diametro.
3. Todos cilindros de LP Gasolina se usan con este aparato debe inspectar a todos llenos y reunir los requisitos necesarios otra vez de una salida de servicio con licencia a la fecha de vencer (10 años), en acuerdo con DOT (EEUU) y CTC (Canada) códigos para Cilindros de LP Gasolina.
4. Todos cilindros de LP Gasolina se usan con este aparato tiene que proveer con una válvula de apagar que terminar en salida de válvula de cilindro No. 510, específico en el Estandard de Salida de Válvula de Cilindro de Gasolina Compresiva y Conexión de Entrada (EEUU) ANSI -V-1-1977-(Canada) CSA B96.

El sistema de suministro del cilindro tiene que arreglar para retiradade vapor. El Cilindro tiene que incluir un collar para proteger la válvula del cilindro. La válvula del cilindro tiene que incluir un aparato de alivio de seguridad que tiene una comunicación directa con espacio de vapor del cilindro.

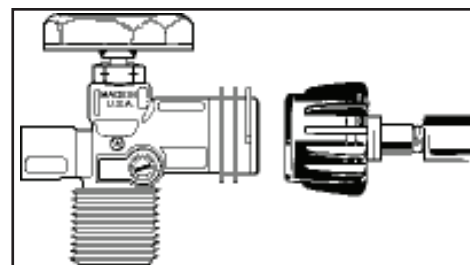
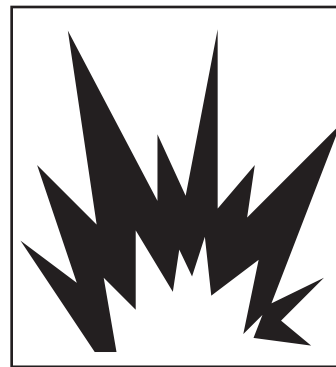


Fig. 1

CILINDRO DE LP GASOLINA**MANEJO:**

1. Regulaciones del gobierno prohíbe mandando de cilindros de LP gasolinas que son llenos.
2. Un lleno cilindro de LP gasolina tiene presión muy alta. Siempre manejo con cuidado y transportar en posición vertical. Protege la válvula de daño accidental.
3. No incline el cilindro de LP gasolina mientras de lo conectando a regulador. Sujete el cilindro con seguridad durante transporte, uso, y almacenamiento.
4. Si cilindro se inclina después de conexión a regulador, apague la gasolina, desconecte regulador y revisalo antes de uso otra vez.

**APARATO DE PREVENCIÓN DE SOBRELLENADO:**

De hecho el primer de enero de 1998, el estándar de aparatos gasolinas de aire libre, ANSI Z21.58/CAN/CGA-1.6, requiere que aparatos se usan con cilindros que tienen un Aparato de Prevención de Sobrellenado (OPD).

OPD se diseña para reducir potencial para sobrellenando de cilindros porpanos, por lo tanto reducir la posibilidad de alivio de descarga de válvula de propano primo. El nuevo OPD causar una operación más despacio de purga/llena. Algunos consumidores ha avisado por estaciones de llenando que estos cilindros son 'defectuosos.' No es un defectuoso. Algunoas estaciones de llenando propano no están conscientes de este aparato nuevo y su efecto en la operación de purga/llena.

OPD nuevos que viniendo entre el mercado tienen tecnología nueva que permita para más grande salidas de BTU que disminuirán la cantidad del tiempo para purga un cilindro. (Fig. 2)

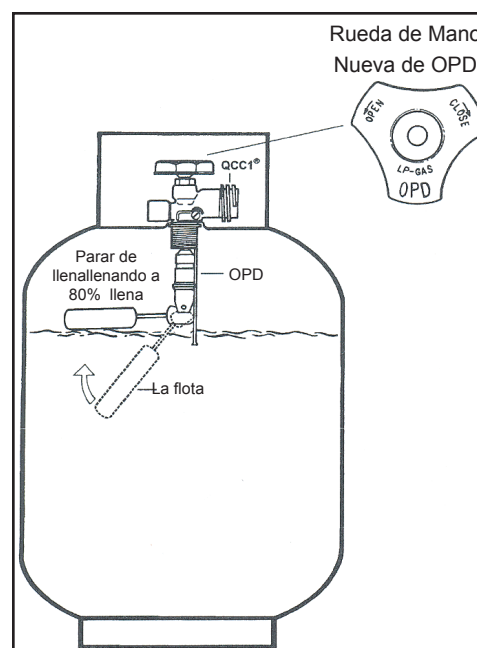


Fig. 2

MANGUERA Y REGULADOR

Modelos de John Deere tienen una manguera y regulador con un QCC®-1 Enganchando de Cerrado Rápido.

QCC® Enganchando contiene un aparato magnetico de Limitando Flujo que limitará el flujo de gasolina si hay un agujero entre regulador y válvula de aparato. Este aparato activará si válvula de cilindro está abierto mientras válvulas de aparato están abiertas. **Asegúrese que válvulas de aparato están apagadas antes de válvula de cilindro abrirá para prevenir activación accidental.**

QCC® Enganchando incorpora una rueda de mano con sensitivo de calor que causará modulo atraso de revisa en QCC® válvula de cilindro a cerrar cuando exponer a temperturas entre 240° y 300° F. Si este ocurre, no trate a reconectar la tuerca. Quite asamblea de manguera / regulador y reemplace con una tuerca nueva.

Regulador de presión está 11 pulgadas WC (columna de agua) y se usa con sólo LP gasolina. La manguera y los acopladores de la manguera se conforman con la CAN 1.83 del estándar de CGA. Ningunas modificaciones o substituciones deben ser procuradas.

Proteja la manguera de grasa goteando y **no permita la manguera para tocar ninguna superficie caliente, inclusive el lanzar despreciable de la parrilla.**

Inspeccione el sello en la válvula del cilindro de QCC® al reemplazar cilindro de LP gasolina o una vez por año el que es más frecuente. Reemplace el sello si hay cualquier indicación de grietas, de los pliegues, o de la abrasión.

Inspeccione manguera antes de cada uso de la parrilla. Si la manga se agrieta, el corte, rae o daña en ninguna manera, el aparato no se debe operar.

Para la reparación o el reemplazo de asamblea de manguera/regulador, contacta su comerciante o centro de reparaciones aprobado.

CONEXIÓN:

1. Asegúrese que válvula de cilindro y válvulas de aparato están "OFF."
2. Coloque el cilindro repleto de LP gasolina en la base que monta labio y asegura cuello primero de acuerdo con instrucciones de asamblea.
3. Centre tetina en la válvula del cilindro y ponga en el lugar. Utilizando la otra mano, gira la rueda de mano a la derecha hasta que hay una parada positiva. No utilice instrumentos. La mano aprieta sólo. Al hacer la conexión, tiene el regulador en una línea recta con la válvula del cilindro, por no cruzar el hilo la conexión. (Fig. 3)
4. Examine conexiones de agujero. Vea "Examina de Agujero."
5. Refiérase a las instrucciones de iluminación. Para evita la activando el Aparato de Limita de Flujo al encender, abrir válvula de cilindro lentamente con las válvulas de aparato lejos. Si el Aparato de Limitando de Flujo se activa accidentalmente, la vuelta lejos válvula de cilindro y válvulas de aparato, la espera 10 segundos de permitir el dispositivo para reponer, abrir válvula de cilindro lentamente, entonces abre la válvula de aparato.

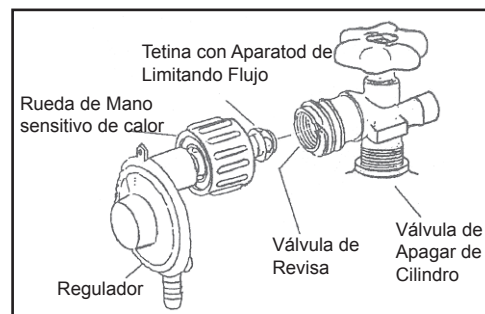


Fig. 3

EXAMINANDO DE AGUJERO

Todas conexiones de fábrica-hizo se han probado completamente para agujeros de gasolina. Sin embargo, enviando y manejo puede haber aflojado una queda de gasolina.



PRECAUCIÓN: EXAMINE TODAS INSTALACIONES PARA AGUJEROS ANTES DE USANDO SU PARRILLA GASOLINA.

EXAMINE VALVULA DE CILINDRO PARA AGUJEROS CADA TIEMPO LLENAR EL CILINDRO.

EXAMINE PARA AGUJEROS CADA TIEMPO CONECTE A INSTALACIONES DE GASOLINA.

¡ NO FUME!

NUNCA EXAMINE PARA AGUJEROS CON CERILLA ENCENDIDA O LLAMAS ABIERTAS.

EXAMINE PARA AGUJEROS EN AIRE LIBRE.

Para examinar para agujeros:

1. Extinga alguna llama abiertas o los cigarrillos en el área.
2. Esté seguro que la válvula de cilindro y válvulas de aparato está apagada.
3. Conecte el cilindro de LP Gasolina. Vea "Manguera y Regulador."
4. Prepare una solución de jabón de un parte de agua, y un parte de detergente líquido.
5. Con un cilindro lleno de gasolina, abre cilindro despacio.
6. Cepille la solución de jabón en cada conexión. (Fig. 4 & 5)
7. Si su parrilla es equipado con un quemador al lado o quemador retraso:
 - a. Ponga arriba de dedo sobre la abierta en orificio al fin de manguera.
 - b. Doble "LADO / RETRASO" control a "ARRIBA". (HI)
 - c. Cepille solución de jabón en cada conexión entre orificio y válvula de control. (Fig. 6)
 - d. Doble "LADO / RETRASO" control a "OFF."
8. Un agujero es identificado por un flujo de burbujas del área del agujero.
9. Si un agujero se discierne, cierre el cilindro de gasolina "válvula de apagar," aprieta conexión y reexamina (paso 5).
10. Si el agujero persiste, contacte su comerciante de parrilla para la ayuda. No procure operar aparato si un agujero es presente.

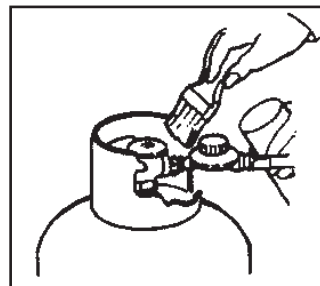


Fig. 4

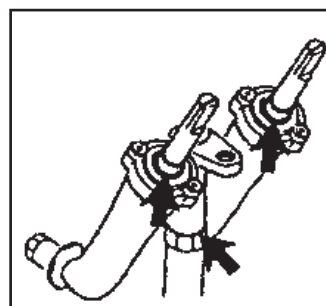


Fig. 5

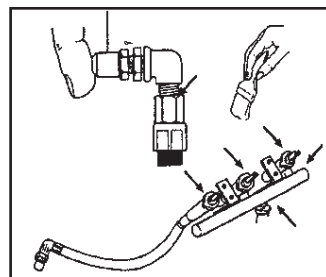


Fig. 6

VENTURI TUBES



PRECAUCIÓN: MANTENGA LOS TUBOS DE VENTURI | LIMPIADOS. LA OBSTRUCCIÓN CAUSADA POR ARAÑAS, LOS INSECTOS Y LOS NIDOS PUEDEN CAUSAR UN FUEGO DE ESCENA RETROSPECTIVA. (FIG. 6)

Aunque la parrilla quizás encienda todavía, el retrocedió gasolina quizás encienda también y quizás cause un fuego alrededor del tubos de venturi en el quemador de tablero de control o lado.



ADVERTENCIA: SI UN FUEGO DE ESCENA RETROSPECTIVA OCURRE, LA VUELTA DEL GAS EN LA FUENTE INMEDIATAMENTE.

Inspeccione y limpie el tubos de venturi (quemador principal, quemador de lado, quemador trasero) si cualquiera de los síntomas siguientes ocurre:

1. Usted huele gasolina.
2. Su parrilla no alcanza la temperatura.
3. Su parrilla calienta desigualmente.
4. Los quemadores hacen los ruidos que pinchan.

INSPECTANDO Y LIMPIANDO TUBOS DE VENTURI:

1. Apague gasolina en la fuente. Por ejemplo, el cilindro de gasolina o suministro forran para el gas natural.
2. Cuándo parrilla es fresca, quita quemador cierres del fondo, levantan el quemador de la envoltura de parrilla.
3. Limpie el tubos de venturi con un limpiador de tubo o venturi que limpian instrumento. (Fig. 7)
4. Baje el quemador en la posición en la envoltura de parrilla, cerciorándose que tubos de venturi se alinea correctamente y es quedado en los orificios. (Fig. 8)
5. Asegure quemador con cierres de quemador.

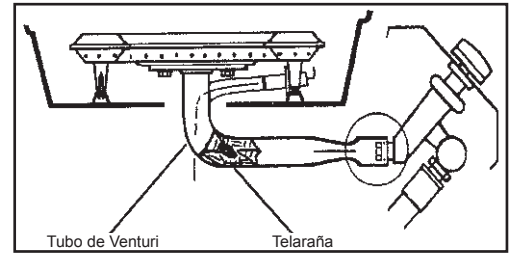


Fig. 6

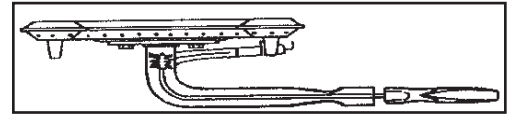


Fig. 7

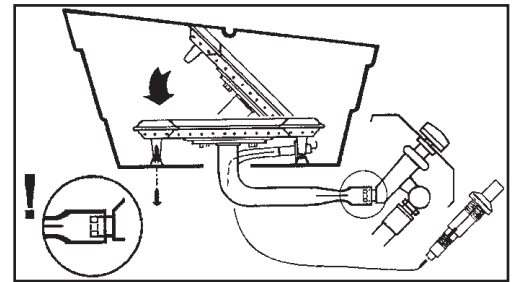


Fig. 8

Operación



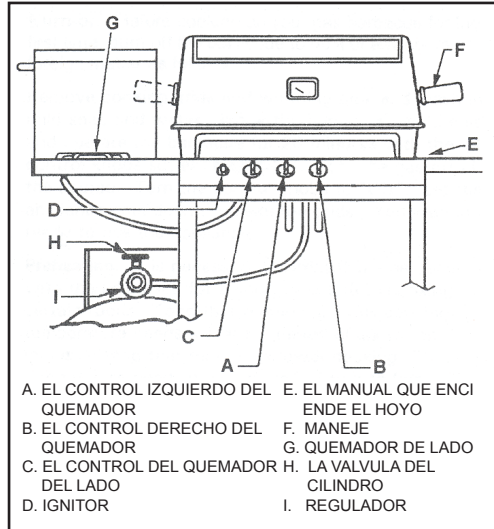
ADVERTENCIA: NUNCA CONECTE SU PARRILLA GASOLINA A UN CILINDRO DE LP GASOLINA SIN REGULADOR SE PROVEE, Y NUNCA A UN SUMINITRO DE LP GASOLINA SIN REGULACIONES. REGULADOR GASOLINA QUE VENGA CON APARATO TIENE QUE USAR.

SIMPRE EXAMINE DE AGUJERO EL CILINDRO DE GASOLINA A CONEXIÓN DE REGULADOR CUANDO CONECTANDO EL CILINDRO DE GASOLINA AL APARATO. VEA “ EXAMINANDO DE AGUJERO.”

NO OPERE APARATOS SI OLOR DE LP GASOLINA ESTÁ PRESENTE. EXTINGUIA TODAS LLAMAS Y ENCONTRAR FUENTE DE LP GASOLINA ANTES DE SEGUIR. NO LE PRENDA EL APARATO HASTA AGUJERO DE LP GASOLINA HA ENCONTRADO Y CERRAR.



PRECAUCIÓN: SIEMPRE APAGUE VÁLVULA DE CILINDRO DE LP GASOLINA CUANDO NO USANDO EL APARATO.



ILUMINACION

1. El aparato se debe reunir de acuerdo con las instrucciones de la asamblea.
2. Verifique que su cilindro de gasolina está repleto y apropiadamente conectado al regulador.
3. Verifique que no hay agujeros de gasolina en el sistema del suministro de gasolina. Vea Examine de Agujeros.
4. Verifique que el tubos de venturi se localiza apropiadamente sobre los orificios de válvula de gasolina.
5. Verifique que los dos Quemador Principal y alambres de ignición de Quemador de Lado se conectan.
6. Lea con cuidado todas instucciones contuvo en el plato de información conectado a la parrilla.



ADVERTENCIA: ABRE LA TAPA ANTES DE ENCENDER.

7. Los botones de mando fijos a “OFF” o Arriba y prende el suministro de gasolina.
8. **Main Burner:**
 - a. Para el Quemador Principal: el Empujón y gira a la botón de mando de derecha a “Arriba).
 - b. Empuje la perilla de ignitor 3 o 4 veces o la luz por cerilla. El quemador debe encender dentro de 5 segundos. (La ignición puede realizar mejor con botón de mando correcto o ambos botones de mando puso en el medio.)

Nota: encender quemador con una cerilla sigue los pasos 1 thru 7 arriba.

- c. Inserte la cerilla encendió por hoyo de la iluminación que localizó en el derecho inferior de la envoltura de parrilla.
- d. El empujón y gira a la botón de mando de derecha a “Arriba”.
- e. El quemador debe encender dentro de 5 segundos.
- f. Después que el quemador correcto encender, empuje y doble el control izquierdo a “Arriba”. El quemador izquierdo encenderá automáticamente.

ILUMINACION

Para Quemador Al Lado:

- Empuje y doble la perilla a "ARRIBA". Empuje la perilla de ignitor 3 o 4 veces. El quemador debe encender dentro de 5 segundos.

Nota: Para encender quemador con una cerilla sigue los pasos 1 thru 8 arriba.

- Aplique cerilla a puertos de quemador. Empuje en el botón de mando y la vuelta a "ARRIBA". El quemador debe encender dentro de 5 segundos.

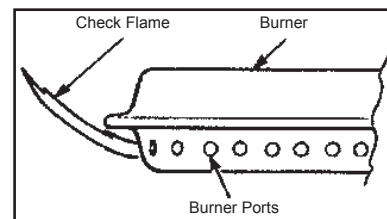


Fig. 9



PRECAUCIÓN - REVISE SU PARRILLA DESPUÉS DE ENCENDIDO.

- Todas puertas en el quemador deben demostrar una flama de 2.5cm en la instalacion "Arriba." (Fig. 9)

Si algo de los síntomas siguientes ocurren hay probablemente una obstrucción en tubos de venturi. Apague gasolina inmediatamente y limpie el tubos de venturi. Vea "Tubos de Venturi."

- Usted huele gasolina.
- Si un fuego de escena retrospectiva ocurre.
- Su parrilla caliente desigualmente.
- Los quemadores hacen los ruidos que pinchan.

Si quemador no enciende:

- Empuje Y Doblela perilla de control a un "OFF". La espera 5 minutos, entonces prueba otra vez con botón de mando correcto o ambos botones de mando puso en el medio.
- Si ningún quemador no empezará, consultará " Guía de Fallas". Si el problema no se puede resolver, no procura operar el aparato; contacte su comerciante o el centro de reparaciones aprobado.

APAGUE

- Apague válvula de cilindro.
- Doble perillas de control a "OFF."

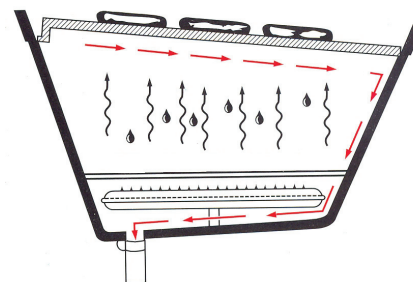
PARRILLAS DE HIERRO

Las pesadas masas de las parrillas de hierro fundido absorben el calor y provee la función de no tostar en exceso, encerrando los jugos naturales de la comida en la parrilla. Las parrillas de hierro fundido están cubiertas con un acabado de procelana duradero para asistir en la limpieza y ayudar a prevenir oxidación. Algún descascaramiento puede ocurrir si es usada inapropiadamente. Esto no afectará el uso o función de las parrillas. Si aparece alguna oxidación, remueva la oxidación con un fregador y cubra las parrillas con aceite de cocinar.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave las parrilla nuevas de hierro fundido con un jabón liquido suave y agua para quitar cualquier residuo. Enjuaguelo cuidadosamente.

PARA COCINAR: Las parrillas pueden ser usadas en un nivel posición o en una posición inclinada. (Fig. 10) Los canales concavos de las parrillas acumulara algunos jugos de la comida, para lubricar las parrillas, y reducir que la comida se pegue. Pringar o empapar la comida mientras se asa. Para las comidas que generan mucho jugo, use la posición inclinada. El exceso de los jugos correrán en los canales concavos, y estos se escurriran en la taza de aceite para ayudar a prevenir llamas en exceso.

PARA LIMPIAR: Con una espátula o cepillo para parrilla, remueva cualquier sobrante de comida. Lavelo con agua y jabón y séquelo. Cubra laparrilla con aceite de cocina cuando no lo esté usando.



POSICIÓN INCLINADA

Fig. 10

EXCESO DE QUEMADOR

Antes de cocinando en su parrilla para el primer tiempo, quema la perrilla para evitarla de oleres y materiales extranjeros como siguiente:

Quite rejillas de cocinando y estante de calentamiento y lavado en el jabón y el agua templados. Encienda el quemador. Cierre la cubierta y opere la parrilla durante 20 minutos con los botones de mando puso en el "MEDIO". Apague la gasolina a la fuente. Doble los botones de mando a "Apague". Permita que el aparato refresque, reemplaza las rejillas. Usted está listo para utilizar el aparato.

EL PRECALENTAMIENTO

Es necesario para precalentar la parrilla con la cubierta cerró para un tiempo corto antes de cocinar ciertos alimentos. El alimento que requiere una temperatura ALTA de la cocina necesita un período de precalentamiento de seis a diez minutos; alimento que requiere un temperatura baja de cocinando necesita sólo un período de dos a cinco minutos. No hay necesidad de precalentar para cazuelas ni otro alimento que requiere la cocina lenta.

LA POSICIÓN DE LA CUBIERTA

La posición de la cubierta durante la cocina es un asunto de la preferencia personal, pero las parrillas cocinan más rápido, utilizan menos gasolina, y controlan la temperatura mejor con la cubierta cerró. Un cerró la cubierta imparte también un sabor más lleno de humo a la carne cocinada directamente en las rejillas, y es esencial para el humo, la cocina de rotisserie y convección.

TEMPERATURAS DE COCINANDO

Posición Alto:

Con las perillas del control en ALTO, la temperatura en la superficie en la rejilla de la cocina es aproximadamente 550°F (290°C) cuando la parrilla calentar. Use esta posición para calentar rápida sólo. Para quemar filetes y chuletas, y para quemar residuo de alimento de las refillas de la cocina después que la comida al aire libre está terminando. Raramente, si jamás, le hace utiliza la posición ALTA para la cocina prolongada.

La Posición Media:

Con las perillas del control en el MEDIO, la temperatura dentro de la parrilla es aproximadamente 450°F (230°C) con la cubierta hacia abajo. Utilice esta posición para la mayoría del asar a la parrilla, de asar, y de hornear, y para cocinar hamburguesas y verduras.

La Posición Baja:

Con la perilla del control en BAJO, la temperatura dentro de la parrilla es aproximadamente 350°F (175°C). Utilice esta posición para toda cocina del humo, la cocina de rotisserie, y al cocinar alimento muy flaco tal como pez.

NOTA: *Estas temperaturas son aproximadas sólo y varían con la temperatura exterior y la cantidad de viento.*

NOTA: *Al cocinar por el método de la convección o la rotisserie, utiliza un termómetro de carne para mejores resultados.*

LAS TECNICAS DE COCINANDO

LA PREPARACION:

1. Prepare alimento en el avance para evitar los problemas de la demora y el tiempo. Si utilizando adobo o especias, ellos deben ser aplicados antes de colocar carne en la rejilla de la cocina.
2. Organice el área alrededor de la parrilla para incluir los tenedores, las pinzas, los guantes de horno, las salsas y los condimentos, para permitirle permanecer en la vecindad de la parrilla al cocinar.
3. Recorte la grasa del exceso de la carne para aminorar las "llamaradas" que son causado de goteando grasa.
4. Para evitar el problema de atascar de alimento a la refilla de la cocina, reviste las rejillas con aceite vegetal o rocío antiadherente antes de encender los quemadores.
5. Precalienten la parrilla a la temperatura deseada con la cubierta cerró, antes empezar a cocinar.
6. Las verduras se hacen mejor en el papel de aluminio con suficiente humedad para crear el vapor. El tiempo de cocción para verduras será similiar a hornear o húmedo en estufa eléctrica.
7. Verifique el suministro de gasolina antes de empezar la parrilla.

La Guia del Termometro de la Carne			
Carne de res / Cordero	Raro	55°C	130°F
Carne de res / Cordero	Medio	66°C	150°F
Carne de res / Cordero	Bien Cocido	71°C	160°F
Ternera	Bien Cocido	65°C	150°F
Cerdo	Bien Cocido	77°C	170°F
Pollo	Bien Cocido	77°C	170°F

COCINANDO DE PARRILLA:

Cocinando a la parrilla es la forma más popular de asar a la parrilla. Las técnicas son dictadas por el sabor personal.

1. No utilice sal al cocinar carne en la parrilla. La carne permanecerá más jugoso si la sal se agrega después de cocinar.
2. No rocíe carne hasta que ellos sean la tercera parte a la un-mitad cocinada. Las salsas con tomate, con el azúcar, y con la quemadura del petróleo fácilmente y puede producir los resultados poco apetitosos si permitió quemar.
3. Para prevenir filetes del "secado", las pinzas del uso antes que un tenedor y el comienzo en "ALTO" quemar la carne y sellar los jugos en. Reduzca el calor cuando la carne se dora bien. Generalmente, los cortes más gruesos de carne permanecerán húmedo mejor en una parrilla.
4. Para probar cuando la carne está lista, hace un corte pequeño en la sección más gruesa o cerca del hueso para verificar el color.
5. Para mejores resultados, no permitió que las llamas alcancen el alimento. Si llamaradas ocurren, quiten el alimento. Esto hace quitar el "el sabor de la quemadura", especialmente para pollo y cerdo.
6. Cocinando a la parrilla con la cubierta cerró en el calor bajo hace ehance el sabor "fumado".
7. Después que cocinar, cierra la cubierta y gira los quemadores a "ALTO" para aproximadamente 10 minutos de quemar de cualquier residuo en las rejillas.
8. Para el uso adicional del ajuste del calor dos rejillas de la cocina de la posición de levantar y bajar la superficie de la cocina.

Indique a Cocina en la Parrilla			
			Tiempo de cocción:
Carne	Tamano / Peso	Temp.	Rara - Bien Cocido
Hamburguesa	Palmatidas	Baja - Media	12 - 14 Minutes
Bistec	1" Grueso	Media	8 - 12 Minutes
Bistec	1" - 2" Grueso	Media	16 - 24 Minutes
Chuletas de cordero	2" Grueso	Baja - Media	15 - 25 Minutes
Chuletas de puerco	1" Grueso	Baja - Media	25 - 30 Minutes
Costillas	Todo	Baja	40 - 60 Minutes
Alas de Pollo	Todo	Baja	25 - 35 Minutes
Senos de Pollo	Todo	Baja	30 - 45 Minutes
Filete de Pescado	1-1/2" Grueso	Baja - Media	15 - 20 Minutes
Langosta (separado)	Todo / Cola	Baja	15 - 20 Minutes

COCINA DE CONVECCION:

Este método es ideal para asar los pedazos grandes de carne con o sin una rotisserie.

1. Establezca la parrilla antes de encender. Coloque cacerola encima, abajo centro de alimento para agarrar gotas. Ponga la mitad a una pulgada de agua en la cacerola. El jugo de frutas, el vino o un adobo se pueden agregar también aumentar el sabor. No permita la cacerola para ser seco.
2. Para asar sin una rotisserie, puso carne en un anaquel de asar directamente en el rejillas.
3. En la mayoría de las cocina de convecciones de caso es mejor con la cubierta cerró y el calor reducido.
4. Gire la parrilla lejos y permita que la parrilla refresque antes de quitar la cacerola.



PRECAUCIÓN: LA GRASA QUE ESTÁ EN LA CACEROLA ES MUY INFLAMABLE Y DEBE SER MANEJADO PARA EVITAR CON CUIDADO LA HERIDA.

Indique de Cocinando Convención / Rotisserie			
Carne	Tamaño / Peso	Temp.	Rara - Bien Cocido
Asado de Carne	3-6 lb.	Baja - Media	2 - 4 Horas
Asado de Carne	6-10 lb.	Baja - Media	3 - 5 Horas
Asado de Puerco	2-5 lb.	Baja - Media	2 - 4 Horas
Asado de Puerco	6-10 lb.	Baja - Media	3 - 5 Horas
Pavo / Pollo	2-5 lb.	Baja - Media	2 - 4 Horas
Pavo / Pollo	5-10 lb.	Baja - Media	3 - 5 Horas

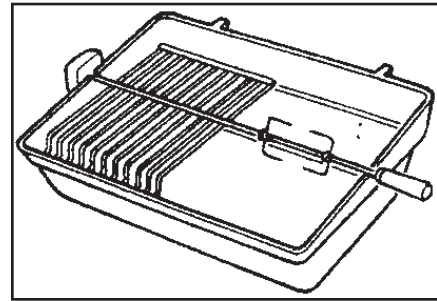


Fig. 11

COCINA DE ROTISSERIE:

1. La rotisserie puede acomodar hasta 7 kg (15 lbs) de carne con el factor restrictivo de girar el espacio libre.
Para resultados mejores que la carne se debe cifrar en la línea central del asador para eliminar una condición de está desequilibrada.
2. La rotisserie se puede utilizar con un rejilla de la cocina si hay sitio suficiente. Coloque la carne más cercana al asidero en el asador para hacer manejando más fácil. (Fig. 11)
3. Abroche la carne seguramente en el asador antes de colocarlo en la parrilla. Para aves caseras, ate las alas y las piernas para evitar apretadamente el contacto con la cacerola.
4. En la mayoría de las cocina de rotisseries de caso es mejor con la cubierta cerró y el calor reducido.
5. Antes de colocar la carne en la parrilla, rocía la carne con aceite vegetal. Esto aumentará la cocina por fuera de la carne.
6. Para la mayoría de las aplicaciones de rotisserie que cocina una cacerola de grasa se recomienda para agarrar la grasa. Coloque una cacerola encima bajo el centro del alimento. Ponga la mitad a una pulgada de agua en la cacerola. El jugo de frutas, el vino, o un adobo se puede agregar también aumentar el sabor. No permita que la cacerola para ser seco. Para cocinar sin una cacerola, gran atención es necesaria para evitar el riesgo de un fuego de grasa.
7. Utilice los mitones de horno al manejar el asador o trabajando alrededor de la parrilla para evitar la herida.
8. Gire la parrilla lejos y permita que refresque antes de quitar la cacerola.



PRECAUCIÓN: LA GRASA GORDA ES SUMAMENTE INFLAMABLE Y DEBE SER MANEJADO PARA EVITAR CON CUIDADO LA HERIDA.

COMO UTILIZAR UN ASADOR:

La Pierna de Cordero (Fig. 12)

1. Tenga 3" del corte de hueso del fin pequeño de la pierna.
2. Mantenga encuentre alrededor de hueso intacto formar una solapa. Ponga un tenedor de asador en una barra.
3. Doble solapa arriba y corra la barra por solapa y pierna
4. Ponga segundo tenedor en tenedores de barra y adición en cada fin de pierna.
5. Pruebe para el equilibrio. Apriete los tornillos.



Fig. 12

Aves Caseras (Fig. 13)

1. Con seno hacia abajo; traiga la piel del cuello arriba sobre el cuerpo. Gire bajo las orillas de la piel; más oblicuo apoyar piel. El lazo del lazo o cordel alrededor de más oblicuo y ata. Aparezca el lado de seno; ate o apriete oblicuas al cuerpo.
2. Ponga un tenedor de asador o una barra. Meta la barra en la piel del cuello que es paralelo al elemento principal; quite justo encima de la cola. Ponga segundo tenedor en los tenedores de la barra y la adición en el seno y la cola. Pruebe para el equilibrio. Apriete los tornillos.
3. Ate la cola a la barra con el lazo. Cruce las piernas; ate a la cola.



Fig. 13



Fig. 14

Tres Pollos en un Asador (Fig. 14)

1. Ate las alas al cuerpo.
2. Ponga un tenedor de asador o la barra. Ponga pollo en una fila en la barra. Uno debe empezar donde los otros fines en una línea. Ponga el lazo alrededor de las colas y piernas; atar a la barra.
3. Ponga los segundos tenedores del tenedor o la barra y la adición en el pollo. Apriete los tornillos.

El Equilibrio de Asador (Fig. 15)

1. Afloje el asidero de la barra para permitir que el equilibrio para girar libremente. Ponga la barra de rotisserie en las ranuras de la parrilla. Permita que el lado más pesado de la carne gire al fondo.
2. Ajuste el equilibrio a la cima de la barra, frente al lado más pesado de la carne. Apriete el asidero de la barra. Periódicamente, revise para ver si la carne gira mientras de cocinando. Ajuste el balancer si necesario.

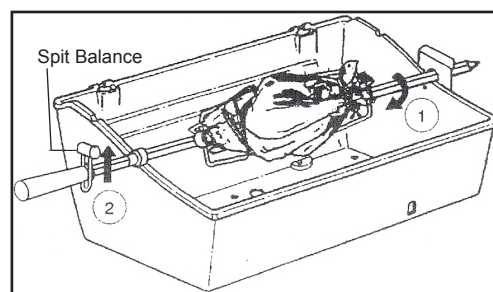


Fig. 15

COMO UTILIZAR UN TERMOMETRO PARA LA PARRILLA:

1. La manera exacta determinar cuando un pedazo grande de carne se cocina deberá utilizar un termómetro para una parrilla. Meta el termómetro en un ángulo tan la punta señalada de metal se sienta en el centro de la parte más gruesa de la carne. Tenga cuidado que no toca el asador ni el hueso, y que el punto no se sienta en la grasa.
2. Mantenga el termómetro en el lugar mientras la carne gira. Cuando el termómetro alcanza la temperatura deseó que la carne se terminara. Agregue sus salsas durante los finales pocos minutos de tiempo de cocina, entonces se quitan el carne el asador y permiten la carne 15 minutos a la firma. Corte y sirve.

Para aves caseras: Mete la punta del termómetro en la parte más gruesa de muslo cerca del cuerpo. (Fig. 16)

Para el jamón o asados: Mete la punta del termómetro en el centro de la sección más pesada de la carne. (Fig. 17)

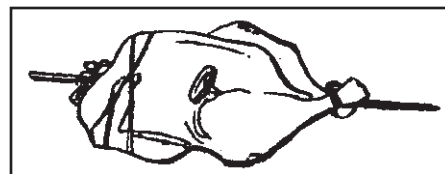


Fig. 16

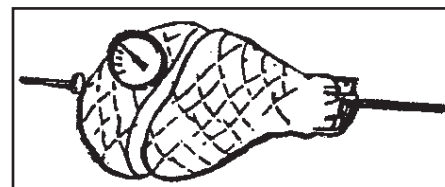


Fig. 17

Localización de fallas

Síntoma	Problema	Soluciones
El olor de gas.		Apague válvula del cilindro de gasolina inmediatamente. No utilice el aparato hasta que agujero se cierre.
Agujero discernió en el cilindro, el regulador o otra conexión.	El regulador es flojo.	Apriete instalación y “Examine para Agujero.”
	Agujero de gasolina en una manguera / regulador o válvulas del control.	Vea el centro de reparaciones autorizado.
Llamaradas de Llamas abajo de tablero de control.	Los tubos de Venturi se bloquean.	Quite el quemador, limpia el venturi. Vea “Tubos de Venturi.”
El quemador no encenderá.	No hay nada LP Gasolina.	Rellene el cilindro de LP gasolina.
	El alambre(s) de Ignitor no son conectados.	Conecte ambos quemador principal y alambres de electrodo de quemador de lado.
	El electrodo de Ignitor desalineó en el quemador.	Realinee electrodo.
	Funcionamiento defectuoso de Ignitor.	Utilice “Manual que Enciende” el Procedimiento.
	El regulador no es conectado completamente a la válvula del cilindro.	Apriete la rueda de mano de regulador.
	La válvula del quemador está abierta mientras válvula de cilindro se abrió dispositivo de flujo de exceso que causa a activar.	Cierre las válvulas de quemador y cilindro. Abra válvula de cilindro lentamente, entonces abre válvula de quemador para empezar.
	Agujero en el sistema que causa que el dispositivo del flujo del exceso activar.	Examine agujeros que las conexiones para determinar instalación suelta. Apriete la instalación. Examine el sistema para agujeros.
	Los tubos de Venturi se bloquean.	Quite el quemador, limpia el difusor. Vea “Tubos de venturi.”
	El venturi no alineó con orificio de válvula.	Realinee venturi al orificio. Vea “Tubos de Venturi.”
	Orificio se bloquea.	Quite el quemador, limpia orificio con un alambre de alfiler o multa. No procure taladrar el orificio.
El calor disminuyente, “el sonido de pinchando.”	La manguera se tuerce.	Ponga derecho la manga. Aleje del fondo que lanza.
	No hay LP gasolina.	Rellene el cilindro de LP gasolina.
	Los tubos de Venturi se bloquean.	Quite el quemador, limpia el venturi. Vea “Tubos de Venturi.”

Síntoma	Problema	Soluciones
Los lugares calientes en la cocina superficie.	Venturi es bloqueado.	Quite el quemador, limpia el difusor. Vea "Tubos de Venturi."
"Llamaradas" o fuegos de grasa.	Calor excesivo.	Ponga controles de quemador a una posición baja o levante rejilla de cocinando a posición mas alta (2- rejillas de posicion sólo)
	La válvula del cilindro prendió también rápidamente.	Doble lentamente al posicion de ON la válvula de cilindro.
El sonido de zumbido del regulador.	Alguna llama amarilla es normal. Si llega a ser excesivo que el venturi se puede bloquear.	Quite el quemador y limpie el venturi con un cepillo que tiene cerdas suaves.
Llama amarilla.	Los puertos del quemador se bloquean.	Quite el quemador y limpie el venturi con un cepillo que tiene cerdas suaves.
Dentro de la cubierta aparece estar pelando.	Esta es una acumulación de engrasa no es pintura defectuosa.	Limpie con un cepillo que tiene cerdas tiesas o con un raspador.

Mantenimiento

LIMPIA GENERAL:

Cuándo la parrilla tiene frío, quita el rejillas. Cubra los tres cuartos de las Flav-R-Wave con papel de aluminio, el lado brillante hacia abajo. Encienda los quemadores; opere la parrilla en ALTO con la cubierta cerró durante 10 minutos o hasta que fumando las paradas. Gire la válvula del cilindro de gasolina a OFF, gira los botones del control a OFF. Cuándo la parrilla es fresca, quita la hojuela, y cualquier residuo de Flav-R-Wave con una aspiradora. Quite las Flav-R-Wave entonces limpie el interior del horno abajo por abandonar los lados y utilizar una aspiradora.

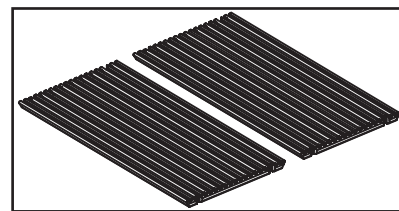


Fig. 18

MANTENIMIENTO PERIODICO

Después que usted ha terminado, prepare para la próxima vez usted cocinará en la parrilla quemando de cualquier residuo de alimento del rejilla Flav-R-Wave en la manera siguiente:

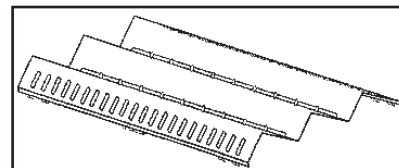


Fig. 19

Rejillas de Cocinando (Fig. 18)

Quite todo alimento del rejillas, gire los botones del control a “Alto” y opere la parrilla con la cubierta cerró para 5 a 10 minutos o hasta que fumando pare. Gire la válvula de cilindro de gasolina a OFF, entonces el control abrocha a OFF.

Utilice un cepillo de alambre que es latón y tiene un asidero largo para limpiar el rejillas. Recuerde que la parrilla tiene calor, así que los mitones de la cocina del uso o utiliza un protector para utilizar el cepillo.

Usted no tiene que lavar el rejillas y la cocina superior estante después de cada vez del uso, pero si usted desea hacer para utilizar así, una solución del jabón y el agua templados. Entonces aclare pormente. Nunca utilice un limpiador comercial de horno.

Flav-R-Wave (Fig. 19)

Si cualquier residuo comienza a acumular en Flav-R-Wave, quita el rejillas de cocinando y residuo de exceso de raspadura con la espalda del cepillo de la cocina.

MANTENIMIENTO ANUAL:

Para asegurar el desempeño seguro y eficiente, los componentes siguientes se deben inspeccionar y deben ser limpiados por lo menos una vez por año o después de cualquier período de almacenamiento que excede un mes.

El Quemador

Quita quemador e inspecciona para grietas y empeoramiento. (Fig. 20)
Limpie tubos de Venturi que utiliza un limpiador de tubo o cepillo de Venturi para eliminar cualquier obstrucción causada por arañas o insectos. Vea "Tubos de Venturi."

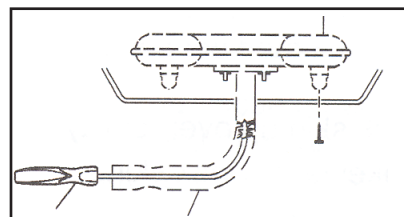


Fig. 20

Mientras quemador se quita, limpie el interior de horno abajo por abandonar los lados y utilizar limpiador con aspiradora.

Manguera

Inspeccione y reemplace si necesario. Vea "Manguera y Regulador."

Estantes de Perma-molde

Lave con el jabón y el agua. Para aumentar el lustro, el abrigo levemente con aceite de cocinando.

Acabado Exterior

Si los lugares blancos de la oxidación aparecen, laven el exterior de la envoltura con una solución templada del jabón y la agua. Aclare las superficies completamente, entonces los enjugan con una tela mojada en el aceite de cocinando para restaurar el lustro.

Para la reparación de rasguños de pintura y arrastres de pies, utilice una calidad buena la temperatura (600°F ALTA) pintura de rocío para el retoque.

Las Partes Del Reemplazo

Si un problema se encuentra con regulador, con la manguera, con el quemador, o con válvulas de control, no procuran la reparación. Vea su comerciante, el centro de reparaciones aprobado, o contacte la fábrica para reparaciones o partes del reemplazo. Para asegurar el desempeño óptimo, el uso las partes sólo originales de John Deere del reemplazo.

Examine Para Agujeros

Después de conectar de nuevo cilindro de gasolina, está seguro verificar para agujeros. Vea "Examinando Para Agujeros."

Almacenamiento

ALMACENAMIENTO

Almacene el cilindro de LP gasolina en aire libre en un lugar con buena ventilación.

No almacene el cilindro de LP gasolina en luz de sol directo, cerca de una fuente de calor o combustión.

Si tienes intención para almacenar la parrilla adentro, desconecte y quite el cilindro de LP gasolina primero. Cilindros desconectados tienen que tener tapones que instale y no almacene en un edificio, garaje, o otras áreas cerradas.

Manténgalo fuera del alcance de los niños.

Cuando el cilindro de LP gasolina se conecte a la parrilla de gasolina, la parrilla de gasolina y el cilindro de LP gasolina tienen que almacenarse en aire libre en un lugar con buena ventilación.

Especificaciones

ESPECIFICACIONES

ARTÍCULO	ESPECIFICACIÓN HR-BG5002	HR-BG5202	HR-BG6203
El Poder:			
El Quemador de Acero Inoxidable	50,000 BTU	52,000 BTU	52,000 BTU
El Quemador del lado de Acero Inoxidable	N/A	N/A	10,000 BTU
Quemador principal	12.5 kW	15.2 kW	15.2 kW
Juego de Rotisserie Primo	N/A	N/A	Opcional
El sistema de la Cocina:			
Superficie primaria de Cocina	375 sq. in.	460 sq. in.	460 sq. in.
Todo Superficie de Cocina *	605 sq. in.	610 sq. in.	610 sq. in.
El diseño y Estilizando:			
La Adición de la capucha	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Base de pedestal	El acero cubrió por Zinc	El acero cubrió por Zinc	El acero cubrió por Zinc
Gabinete	N/A	Muy Resistente	Muy Resistente
Las puertas del gabinete	N/A	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Tablero de Control	-	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Estantes de Lados que Pueden Abajar **	Perma-Molde™ XL	Perma-Molde™ XL	Acero Inoxidable
Ruedas	7 in.	8 in.	8 in.
Ruedecillas	2.5 in. Cerrando	2.5 in. Cerrando	2.5 in. Cerrando

* Inclusive Porcelana Cubrió Estante de Calentar

** Con Ganchos integrados de Instrumento y Espacio de Condimento

ANOTE NÚMERO SERIE

Escriba número de modelo, numero serie de máquina (vea etiqueta de número serie (A) en ilustración y fecha de compra en espacios abajo. Su concesario necesita esta información cuando ordenando partes.

Num. de modelo _____
 Num. serie de máquina _____
 Fecha de compra _____
 (llene de comprador)

DECLARACIÓN DE GARANTÍA

John Deere garantiza que todas las piezas (excepto aquellas a las que se hace referencia abajo), de su nueva parrillas libres de defectos en materiales y mano de obra durante los periodos siguientes:

Para el curso de la vida:

Moldees de horno

Por cinco (5) año a partir de la fecha original de compra:

Quemadores de Super 8

Por dos (2) año a partir de la fecha original de compra:

La Pintura

Todas Otras Partes

Las piezas defectuosas que no están sujetas a deterioro causado por el uso serán reparadas o reemplazadas a nuestra opción durante el periodo de garantía. En todo caso, el reembolso está limitado al precio de compra pagado.

NO ES CUBIERTO POR LA GARANTIA

Ningún fracaso ni las dificultades operadoras debido al accidente, debido al abuso, debido al maltrato, debido a alteracionk, debido a la mala aplicación, debido al vandalismo, debido a la instalación impropia ni la conservación ni debido al servicio impropia, ni el fracaso para realizar la conservación normal y rutinaria, inclusive pero no limitaron a dañar causado por insectos dentro de los tubos de quemador, como el conjunto fuera en el manual.

El empeoramiento o daño debido a estado del tiempo severos tales como granizo, los huracanes, los terremotos, o los tornados, la decoloración debido a la exposición a sustancias químicas o directamente o en la atmósfera. El costo del Envío o el transporte. Los costos de la eliminación o la re-instalación. Los costos para el trabajo en el instalación y repara. El costo de llamadas de servicio. Responsabilidad para daños indirectos o consecuentes.

QUEMADORES: La vida de los quemadores de John Deere (hizo de acero inoxidable) depende casi enteramente en el uso apropiado, limpiando y mantenimiento. Esta garantía no cubre el fracaso debido al uso y mantenimiento impropios. En caso la garantía le otorga al dueño la opción de comprar un quemador nuevo en los descuentos siguientes del precio corriente. Durante el año tercero 50%, año cuarto 40%, año quinto 25%. Los costos para enviar y manejar son la responsabilidad del dueño.

CILINDRO DE LP GASOLINA: John Deere no fabrica Cilindros de LP gasolina. El fabricante del cilindro de LP gasolina es responsable de las materias, de la habilidad, y del desempeño del cilindro. Si el cilindro tiene un defecto, los funcionamientos defectuosos, o usted tiene una pregunta con respecto al cilindro, contacta su comerciante o el fabricante del cilindro.

LAS PARTES DEL REEMPLAZO: "Las Partes de Parrilla de Gasolina Genuinas de John Deere" siempre debe ser utilizado para el reemplazo. El uso de cualquier otra parte anulará automáticamente de la garanti encima.

PARA SERVICIO O CONSIDERACION DE LA GARANTIA CONSULTE CON:

Mi-T-M® Corporation/8650 Enterprise Drive, Box 50/Peosta, IA 52068-0050

Telefono: 1-877-JD-KLEEN / (1-877-535-5336) Fax: 563-556-1235

Lunes - Viernes 8:00 a.m. - 5:00 p.m. CST



A.G.A. ANS Z21.58 LATEST

Form #37-0935-062706

©Copyright 2006, John Deere



Manufactured for Deere & Company
Moline, Illinois 61265
John Deere Gas Grills